Cuisinières

à convection à gaz autonettoyantes XL44™

Conseils de sécurité 2, 4-8
Dispositif antibasculement4, 43, 51

Fonctionnement et conseils
Cuisson sur la surface de cuisson 9-11
  Réglage des commandes 9
  Réchaud électrique sur la surface en verre 11
Four 16-27
  Allumage électrique 16, 49
  Autonettoyage 30-31
  Commande du four 12
  Cuisson 17,20
  Cuisson à convection 22-23
  Cuisson minutée 20, 26
  Cuisson sur le gril, guide de cuisson sur le gril 18
  Fonctions spéciales de la commande du four 13-15
  Grilles 16
  Loquet de la porte 30, 31
  Préchauffage 17
  Remplacement de l'ampoule 39
  Rôtissage, guide de rôtissage 17, 20, 24-25
  Sonde 21
  Type de margarine 27
Horloge et minuterie 19
Papier d'aluminium 17
Tiroir-réchaud électrique ...28-29

Entretien et nettoyage
Acier inoxydable 34
Brûleur 32, 33
Directives pour l'autonettoyage 30-31
Éclairage de la surface de cuisson 39
Enlèvement de la porte 36
Évents du four 38
Fond du four 36
Gril-lèchefrite 36
Grilles 39
Grilles de brûleurs 34
Surface de cuisson 34-35
  Émail vitrifié 34
  Verre 35
Tableau de commande 38
Tiroir-réchaud 37

Avant d'appeler un réparateur
Conseils de dépannage 52-55
Réglage du thermostat - faites-le vous-même 27

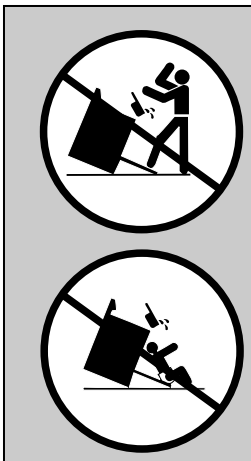
Préparation
Directives d'installation 40-51
Gaz de pétrole liquéfié 51
Hauteur des flammes 49
Mise de niveau 50
Plancher sous la cuisinière 43
Réglage du registre 50

Services à la clientèle
Enregistrement de la cuisinière 3
Garantie au Canada 59
Numéros de modèle et de série ..3
Numéros de téléphone importants .....Dernière page

Guide d'utilisation, d'entretien et d'installation

JGB910
JGB920

CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS
LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE



⚠ MISE EN GARDE
DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

- ***TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER***
- ***ELLES PEUVENT CAUSER DES BLESSURES***
- ***INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE***
- ***CONSULTEZ LES DIRECTIVES D'INSTALLATION***

MISE EN GARDE : Le fait de ne pas suivre à la lettre les directives données dans le présent guide peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant occasionner des dommages ou des blessures, ou même causer la mort.

- **Ne rangez pas ou n'utilisez pas d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre électroménager.**
- ***SI VOUS REMARQUEZ UNE ODEUR DE GAZ***
  - **N'allumez aucun appareil ménager.**
  - **N'actionnez pas de commutateurs électriques; n'utilisez aucun téléphone dans votre édifice.**
  - **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz en utilisant le téléphone d'un voisin. Suivez les directives qu'il vous donnera.**
  - **Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.**
- **L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou un service de réparation qualifié, ou par votre fournisseur de gaz.**

CSA CERTIFIED

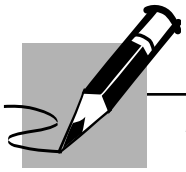
GE et vous, un partenariat de service

IMPORTANT!

Veuillez remplir la carte d'enregistrement de produit.

Vous pouvez enregistrer votre électroménager de deux façons :

- Par Internet à www.geappliances.com
- Remplissez et postez la carte d'enregistrement de produit qui accompagne votre électroménager



POUR VOS DOSSIERS

Inscrivez les numéros de modèle et de série :

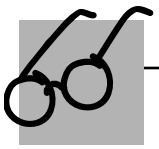
N° _____

N° _____

Vous retrouverez ces numéros sur une étiquette à l'avant de la cuisinière sous le tiroir-réchaud.

Nous vous suggérons de brocher votre reçu de caisse ou votre chèque oblitéré ici.

Pour obtenir le service sur garantie, vous devez présenter une preuve de la date d'achat originale.



LISEZ LE PRÉSENT GUIDE

Vous y trouverez plusieurs conseils pratiques sur la façon d'utiliser et d'entretenir convenablement votre cuisinière. Quelques soins de votre part peuvent vous épargner temps et argent pour la durée de vie de votre cuisinière.

SI VOUS AVEZ BESOIN D'AIDE

Vous trouverez plusieurs réponses à des problèmes courants dans la section *Avant d'appeler un réparateur*. Si vous consultez d'abord le tableau *Conseils de dépannage*, vous pourriez vous éviter d'appeler le réparateur.

Cependant, si vous avez besoin de service, vous n'avez qu'à appeler. Vous trouverez une liste de numéros des services à la clientèle à la dernière page de ce guide.

OU

Visitez notre site Internet : ***www.geappliances.com.***

CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS
LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE

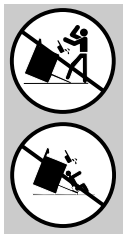
⚠ MISE EN GARDE!

Le fait de ne pas suivre à la lettre les directives données dans le présent guide peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant occasionner des dommages ou des blessures, ou même causer la mort.

⚠ MISE EN GARDE - DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures.

Pour éviter que votre cuisinière ne bascule accidentellement, fixez-la au mur à l'aide du dispositif antibasculement fourni.



Pour vérifier si ce dispositif est bien installé, faites basculer lentement la cuisinière vers l'avant. Le dispositif antibasculement devrait alors être engagé et empêcher la cuisinière de basculer.

Si vous devez éloigner la cuisinière du mur pour une raison ou pour une autre, assurez-vous que le dispositif est de nouveau engagé lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur. Autrement, la cuisinière risque de basculer et de causer des blessures si vous ou un enfant montez, vous assoyez ou vous appuyez sur la porte ouverte du four.

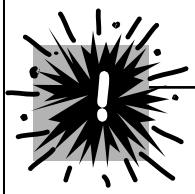
Veuillez vous référer aux renseignements sur le dispositif antibasculement donnés dans le présent guide. Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

En vertu de la Loi sur les produits toxiques et l'eau potable de la Californie, le Gouverneur de la Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'État comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes du genre et d'obliger les entreprises à avertir leurs clients de toute exposition potentielle à de telles substances.

Les électroménagers à gaz peuvent entraîner une exposition mineure à quatre de ces substances, en l'occurrence le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, attribuables principalement à la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié. Lorsque les brûleurs sont bien réglés, la flamme est plutôt bleutée, et non jaune, et cela diminue les risques de combustion incomplète. Pour réduire au minimum l'exposition à ces substances, ouvrez une fenêtre ou faites fonctionner un ventilateur ou la hotte de la cuisinière.

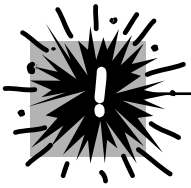
Les lampes fluorescentes et les clapets de sécurité sur les cuisinières dotées de veilleuses contiennent du mercure. Si votre modèle est doté de ces dispositifs, il faut les recycler conformément aux codes fédéraux, provinciaux et locaux en vigueur.



MESURES DE SÉCURITÉ

Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz et de vous montrer de quelle façon le fermer au besoin.

- Faites installer et mettre à la terre adéquatement votre cuisinière par un installateur qualifié, conformément aux directives d'installation. Les réglages et les réparations ne doivent être effectués que par un technicien ou un installateur de cuisinières à gaz qualifié.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent guide. Confiez toutes les autres réparations à un technicien qualifié.
- Branchez votre cuisinière dans une prise de courant mise à la terre de 120 volts seulement. Ne coupez pas la broche ronde de mise à la terre de la fiche. Si vous doutez de la qualité de la mise à la terre du système électrique de votre résidence, il vous incombe de faire remplacer la prise de courant non reliée à la terre par une prise à trois alvéoles adéquatement mise à la terre, conformément aux exigences du Code national d'électricité. N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.



MESURES DE SÉCURITÉ

- Installez la cuisinière loin des endroits où les occupants de la maison circulent beaucoup et des courants d'air afin de prévenir l'extinction des veilleuses (sur les modèles qui en sont dotés) et assurer une bonne circulation d'air.

- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la cuisinière avant de la faire fonctionner, afin de prévenir les risques d'incendie ou de dommages attribuables à la fumée.

- Assurez-vous que votre cuisinière a été correctement réglée par un installateur ou un technicien qualifié selon le type de gaz (naturel ou de pétrole liquéfié) qui doit être utilisé. Votre cuisinière peut être transformée en fonction de l'un ou l'autre de ces gaz. Consultez les *Directives d'installation*.

- ***MISE EN GARDE :*** Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux directives du fabricant et à tous les codes et exigences des autorités compétentes. Le non-respect de ces directives peut occasionner de graves blessures ou des dommages matériels. L'entreprise qualifiée qui exécute ces travaux doit assumer l'entière responsabilité de la conversion.

- Lorsque la cuisinière a été utilisée pendant une période prolongée, la température sous l'appareil est élevée et bon nombre de revêtements de sol ne résistent pas à cette chaleur. N'installez jamais votre cuisinière sur des tuiles de vinyle ou de linoléum qui ne résistent pas à de telles températures. N'installez jamais l'appareil sur une moquette.

- Ne laissez pas les enfants sans surveillance lorsque la cuisinière fonctionne ou qu'elle est chaude. Ils pourraient se brûler gravement.

- Ne laissez personne monter sur la porte, le tiroir de rangement, le tiroir-réchaud ou la surface de cuisson, ou s'y agripper. Cela pourrait endommager l'appareil ou le faire basculer, causant ainsi de graves blessures.

- ***ATTENTION :*** Ne rangez pas dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret de l'appareil des articles qui présentent un intérêt pour les enfants. Ceux-ci pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et pourraient endommager l'appareil ou le faire basculer, risquant ainsi de graves blessures.

- Pour votre sécurité, n'utilisez pas cet appareil pour réchauffer la pièce.

- Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil. Faites attention lorsque vous prenez des articles rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière. Les tissus inflammables peuvent prendre feu au contact de la flamme ou des surfaces chaudes et causer de graves brûlures.

- Ne rangez jamais de matières inflammables dans un four, un tiroir de rangement ou à proximité d'une surface de cuisson.

- Ne rangez pas ou n'utilisez pas de matières inflammables, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

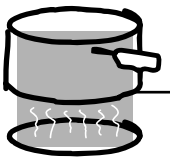
- Ne laissez pas de graisse ou autres substances inflammables s'accumuler sur la cuisinière ou à proximité de celle-ci.

- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Éteignez le brûleur, puis étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau. Utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
  Éteignez les feux de graisse à l'extérieur du poêlon avec du bicarbonate de soude ou, si possible, un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
  Pour éteindre les flammes dans le four, fermez complètement la porte du four et éteignez le four ou utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.

- Laissez refroidir les grilles de brûleurs et autres surfaces avant d'y toucher ou de les laisser à un endroit où les enfants pourraient les atteindre.

- N'obstruez jamais les évents (orifices d'aération) de la cuisinière. Ils assurent une circulation d'air adéquate, nécessaire pour une combustion et un fonctionnement appropriés de la cuisinière. Ces orifices sont situés à l'arrière de la surface de cuisson, sur le dessus et le dessous de la porte du four, et à la partie inférieure de la cuisinière, sous le tiroir-réchaud, le tiroir de rangement ou le panneau inférieur.

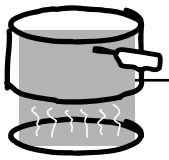
CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS
LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE



⚠ MISE EN GARDE!
BRÛLEURS DE SURFACE

Utilisez des ustensiles de la dimension appropriée - évitez les ustensiles de cuisson instables ou qui peuvent basculer facilement. Choisissez un ustensile à fond plat, suffisamment grand pour les aliments que vous y faites cuire afin d'éviter les débordements et les renversements, et suffisamment grand pour couvrir la grille du brûleur. Vous éviterez ainsi des nettoyages fastidieux et empêcherez l'accumulation dangereuse d'aliments, puisque les éclaboussures et les aliments renversés sur la surface de cuisson peuvent s'enflammer. Utilisez des ustensiles dont la poignée est facile à saisir et ne devient pas chaude.

- Lorsque vous allumez les brûleurs de surface de cuisson, réglez toujours les commandes à ***LITE*** (allumer) (sur les modèles dotés d'un allume-gaz électrique) ou à ***HI*** (maximum) (sur les modèles dotés de veilleuses) et assurez-vous que les brûleurs se soient allumés.
- Ne laissez jamais les brûleurs sans surveillance lorsque la flamme est haute. Les aliments renversés peuvent fumer et la graisse peut s'enflammer.
- Réglez l'intensité de la flamme du brûleur de la surface de cuisson de sorte qu'elle ne dépasse pas autour de l'ustensile de cuisson. Il est dangereux d'utiliser une flamme trop forte.
- N'utilisez que des poignées ou des mitaines de four sèches - les poignées ou mitaines de four humides ou mouillées peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées ou mitaines de four venir en contact avec la flamme nue lorsque vous soulevez un ustensile de cuisson. N'utilisez pas de serviette ou autre objet encombrant en tissu.
- Lorsque vous utilisez un ustensile de cuisson en verre, assurez-vous qu'il est conçu pour la cuisson sur une surface de cuisson.
- Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, de même que les renversements, tournez toujours la poignée des ustensiles de cuisson vers les côtés ou le centre de la surface de cuisson, en évitant de la placer au-dessus d'un brûleur adjacent.
- Surveillez attentivement les aliments lorsque vous les faites frire à un réglage élevé.
- Faites toujours chauffer les matières grasses à feu doux, et surveillez-les constamment.
- Ne laissez aucun article sur la surface de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent pourrait faire s'enflammer les articles inflammables et augmenter la pression à l'intérieur des contenants fermés hermétiquement, ce qui pourrait les faire éclater.
- Si vous utilisez plus d'un type d'huile ou de graisse pour la friture, remuez-les bien ensemble avant de les faire chauffer ou pendant qu'ils fondent lentement.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour la grande friture lorsque cela est possible, afin d'empêcher que l'huile fume.
- Utilisez le moins de gras possible pour la friture légère ou la grande friture. Des renversements peuvent se produire lorsqu'on ajoute les aliments à une casserole trop pleine de gras.
- Éteignez toujours la hotte lorsque vous faites flamber des aliments, car elle pourrait favoriser la propagation des flammes.
- N'utilisez pas sur les modèles dotés de brûleurs scellés un wok pourvu d'un anneau métallique que vous devez placer sur la grille du brûleur pour le soutenir. Cet anneau emprisonne la chaleur, ce qui pourrait endommager la grille et le brûleur. De plus, cet anneau pourrait affecter le fonctionnement du brûleur et porter la concentration en monoxyde de carbone à un niveau supérieur aux normes permises, ce qui présenterait un danger pour la santé.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité des aliments frais peuvent faire bouillonner l'huile qui risque de déborder de la casserole.
- Ne tentez jamais de déplacer une casserole remplie d'huile chaude, plus particulièrement une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.
- Ne laissez pas d'articles en plastique sur la surface de cuisson - ils peuvent fondre s'ils sont trop près de l'évent.
- Tenez tous les articles en plastique loin des brûleurs de la surface de cuisson.
- Pour éviter les brûlures, assurez-vous que les commandes des brûleurs soient réglés à ***OFF*** et que les grilles aient refroidi avant de les enlever.
- Si la cuisinière est située à proximité d'une fenêtre, n'utilisez pas de longs rideaux qui pourraient flotter au-dessus des brûleurs sous l'effet du vent et présenter des risques d'incendie.
- Si vous remarquez une odeur de gaz, coupez l'alimentation en gaz de la cuisinière et appelez un technicien qualifié. N'utilisez jamais une flamme nue pour localiser une fuite.
- Éteignez toujours le brûleur avant d'enlever l'ustensile de cuisson.



⚠ MISE EN GARDE!

SURFACE DE CUISSON EN VERRE *(sur certains modèles)*

Soyez prudent lorsque vous touchez la surface de cuisson en verre. La surface de cuisson en verre retient la chaleur même après que les commandes soient placées en position arrêt.

- Évitez d'égratigner la surface de cuisson en verre. Les instruments pointus, anneaux ou autres bijoux, ainsi que les rivets sur certains vêtements peuvent égratigner la surface en verre.
- Ne faites pas fonctionner la surface de cuisson si le verre est brisé. Les éclaboussures ou les produits nettoyants peuvent pénétrer à l'intérieur de la surface de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Si votre surface de cuisson en verre est endommagée, communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Ne tranchez pas d'aliments sur la surface en verre.
- Ne placez ou n'entreposez pas d'articles qui peuvent fondre ou s'enflammer sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle ne fonctionne pas.
- Soyez prudent lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles sur la surface de cuisson lorsqu'elle fonctionne. Ils peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
- Nettoyez la surface de cuisson avec prudence. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer une éclaboussure, prenez garde aux brûlures causées par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

  REMARQUE : Nous vous recommandons d'éviter d'essuyer la surface jusqu'à ce qu'elle ait refroidi et que les voyants se soient éteints. Les éclaboussures de sucre font exception. Veuillez vous référer à la section *Nettoyage de la surface de cuisson en verre*.
- Lorsque la surface de cuisson est froide, utilisez seulement la crème nettoyante recommandée pour la nettoyer.
- Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème nettoyante sur la surface en verre lorsqu'elle est chaude.
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec ou un essuie-tout pour enlever tous les résidus de crème nettoyante.
- Lisez et suivez les directives et mise en garde sur les étiquettes des emballages de crème nettoyante.

TIROIR-RÉCHAUD ÉLECTRIQUE

- Le tiroir-réchaud permet de garder les aliments au chaud. Les aliments qu'on place dans le tiroir-réchaud doivent déjà être chauds; les aliments froids ne peuvent pas chauffer ou cuire dans le tiroir-réchaud.
- N'utilisez pas le tiroir-réchaud pour sécher les journaux. Ils peuvent s'enflammer lorsqu'on les surchauffe.
- Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliment à l'intérieur du tiroir-réchaud lorsqu'il n'est pas en fonction.
- Ne laissez jamais de pots ou de boîtes de conserve contenant de la graisse de cuisson à l'intérieur ou près de votre tiroir-réchaud.
- Gardez les ustensiles en bois ou en plastique et les aliments en conserve à bonne distance de votre tiroir-réchaud.
- Ne réchauffez pas d'aliment dans votre tiroir-réchaud pour une période excédant deux heures.
- ***Ne touchez pas à l'élément chauffant ou à la surface intérieure du tiroir-réchaud.*** Ces surfaces peuvent être assez chaudes pour vous brûler.

  SOUVENEZ-VOUS : La surface intérieure du tiroir-réchaud peut être chaude lorsque vous ouvrez le tiroir.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez le tiroir. Ouvrez à peine le tiroir pour laisser s'échapper l'air chaud ou la vapeur avant d'en retirer ou d'y placer un aliment. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir l'intérieur du tiroir-réchaud. L'aluminium est un excellent isolant et emprisonnera la chaleur, ce qui nuira à la performance du tiroir et pourrait endommager son fini intérieur.

CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS
LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE

FAITES BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE...

Faites bien cuire la viande et la volaille - la température INTERNE de la viande doit s'élever à au moins 72 °C (160 °F), et celle de la volaille à au moins 82 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

FOUR

Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte et que le four est chaud. L'air chaud et la vapeur s'échappant du four pourraient vous causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.

- Ne rangez pas d'articles dans le four, car ils pourraient s'enflammer.
- Évitez toute accumulation de graisse dans le four.
- Placez les grilles du four à la hauteur désirée lorsque le four est froid.
- Pour retirer du four des ustensiles de cuisson lourds, tirez la grille du four jusqu'à ce qu'elle bloque. Vous éviterez ainsi de vous brûler en touchant aux surfaces chaudes de la porte ou des parois du four. Vous ne pouvez tirer la grille lorsqu'elle est placée à la hauteur « R ».
- Ne faites pas chauffer dans le four des contenants d'aliments fermés hermétiquement. Il pourrait s'accumuler à l'intérieur de la pression qui pourrait faire éclater le contenant et causer des blessures.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Un mauvais usage du papier d'aluminium pourrait causer un incendie.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium dans le four, sauf de la façon décrite dans le présent guide. Une utilisation inadéquate pourrait présenter des risques d'incendie ou endommager la cuisinière.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les directives du fabricant.
- N'utilisez pas le four pour sécher les journaux. Ils peuvent s'enflammer lorsqu'on les surchauffe.
- Utilisez seulement des casseroles en verre recommandées pour utilisation dans les fours à gaz.
- Retirez toujours le gril-lèchefrite de la cuisinière dès que vous avez terminé la cuisson sur le gril. La graisse laissée dans la lèchefrite pourrait s'enflammer si on utilise le four sans avoir retiré la lèchefrite.
- Lors de la cuisson au gril, le gras de la viande placé trop près de la flamme pourrait s'enflammer. Découpez l'excès de gras pour prévenir le flamboiement.
- Assurez-vous que le gril-lèchefrite soit correctement en place pour réduire la possibilité de feux de graisse.
- Si un feu de graisse se déclare dans le gril-lèchefrite, appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF*** et gardez la porte fermée pour circonscrire l'incendie jusqu'à ce qu'il soit éteint.

FOUR AUTONETTOYANT

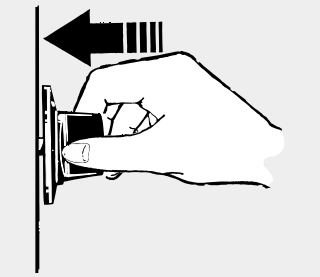
- Assurez-vous d'essuyer l'excès d'aliments renversés avant d'effectuer un autonettoyage.
- Avant de procéder à l'autonettoyage du four, enlevez les grilles, la lèchefrite et sa grille, et les autres ustensiles de cuisson.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel à une bonne étanchéité. Il faut éviter de le frotter, de l'endommager ou de le déplacer.
- Nettoyez seulement les pièces indiquées dans le présent Guide d'utilisation et d'entretien.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas correctement, éteignez le four et coupez l'alimentation électrique de la cuisinière. Faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de produits nettoyants commerciaux pour le four. Il ne faut jamais utiliser dans le four ou près des pièces du four des produits nettoyants commerciaux ou des enduits protecteurs. Les résidus laissés par les produits nettoyants pour le four endommageront le four lors de l'autonettoyage.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET SUIVEZ CES CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Utilisation des brûleurs de surface.

D'un bout à l'autre de ce guide, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon le modèle.



Enfoncez le bouton de commande et réglez-le à LITE (allumer).

Pour allumer un brûleur de surface

Enfoncez le bouton de commande et réglez-le à ***LITE***.

Vous entendrez un léger ***déclic*** - c'est le bruit de l'étincelle électrique qui allume le brûleur.

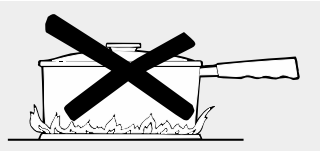
Tournez le bouton pour régler la hauteur des flammes. Si vous laissez le bouton à ***LITE***, la commande continuera à produire des étincelles.

Lorsqu'un des brûleurs est réglé à ***LITE***, tous les brûleurs produisent des étincelles. Ne tentez pas de démonter ou de nettoyer un brûleur pendant qu'un autre est allumé. Vous pourriez ressentir un léger choc électrique et vous brûler en touchant à une casserole chaude à la suite d'un mouvement brusque.

Brûleurs scellés

Le petit brûleur (arrière droit) produit la meilleure température de mijotage. Il assure une cuisson précise des aliments délicats, comme les sauces ou les aliments qui doivent cuire à feu doux pendant une période prolongée. Il peut être réglé à une température de mijotage très basse.

Les plus gros brûleurs sont plus puissants que les autres et amènent les liquides à ébullition plus rapidement.



Hauteur de la flamme

Pour votre sécurité, les flammes ne doivent jamais dépasser autour de l'ustensile de cuisson.

Lorsque vous réduisez la chaleur, surveillez les flammes et non le bouton de commande. La hauteur des flammes d'un brûleur à gaz dépend de l'ustensile de cuisson utilisé.

Lorsque les flammes dépassent le fond de l'ustensile, c'est de l'énergie gaspillée et la chaleur produite ne fait que chauffer la poignée.

En cas de panne de courant

Lors d'une panne de courant, vous pouvez allumer vos brûleurs de surface à l'aide d'une allumette. Pour ce faire, tenez l'allumette allumée près du brûleur, puis tournez le bouton à ***LITE***. Faites extrêmement attention lorsque vous allumez les brûleurs de cette façon.

Si les brûleurs de surface sont déjà allumés lorsque survient une panne d'électricité, ils continuent de fonctionner normalement.

Avant d'allumer un brûleur

- Si votre cuisinière est dotée de cuvettes, elles doivent être en place en tout temps.
- Assurez-vous que toutes les grilles des brûleurs soient en place avant d'utiliser l'un des brûleurs.

Lorsqu'un brûleur est allumé

- Ne faites pas fonctionner un brûleur pendant une période prolongée sans placer un ustensile de cuisson sur la grille. Le fini de la grille pourrait s'écailler s'il n'y a aucun ustensile pour absorber la chaleur.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles ont refroidi avant d'y toucher avec vos mains, une mitaine de four, un chiffon de nettoyage ou autres.

Utilisation des brûleurs de surface.

Ustensiles pour la surface de cuisson

Aluminium : Il est recommandé d'utiliser des ustensiles dont les parois sont d'épaisseur moyenne car ils favorisent une distribution plus rapide et plus uniforme de la chaleur. La plupart des aliments brunissent bien dans une poêle en aluminium. Lorsque vous faites cuire des aliments dans une quantité minimale d'eau, utilisez une casserole dotée d'un couvercle hermétique.

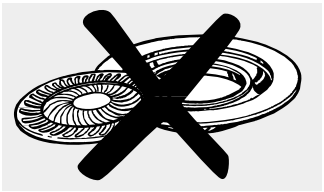
Fonte : La plupart des poêles en fonte donnent de bons résultats lorsqu'ils sont chauffés lentement.

Acier émaillé : Dans certaines conditions, l'émail de certains ustensiles peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant de l'ustensile.

Verre : Il existe deux types d'ustensiles en verre - pour utilisation dans le four seulement et pour utilisation sur une surface de cuisson (casseroles, cafetières et théières). Le verre conduit la chaleur très lentement.

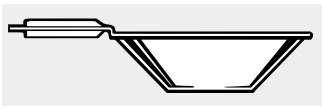
Céramique à l'épreuve de la chaleur : Ces ustensiles peuvent être utilisés sur la surface de cuisson ou dans le four. Ils conduisent la chaleur très lentement et refroidissent très lentement. Vérifiez les directives du fabricant de l'ustensile pour vous assurer que l'ustensile peut être utilisé sur une cuisinière à gaz.

Acier inoxydable : Utilisé seul, ce métal conduit mal la chaleur. C'est pourquoi il est généralement allié à du cuivre, de l'aluminium ou un autre métal pour améliorer la distribution de la chaleur. Les poêlons fabriqués avec différents types de métaux donnent généralement des résultats satisfaisants lorsqu'ils sont utilisés à feu moyen, comme le recommande le fabricant.



Grilles diffusantes

N'utilisez pas de grilles diffusantes sur vos brûleurs à gaz scellés. L'utilisation de telles grilles sur un brûleur à gaz scellé provoquera une combustion incomplète, ce qui peut porter la concentration en monoxyde de carbone à un niveau supérieur aux normes permises *et présenter un danger pour la santé.*



Utilisez un wok à fond plat

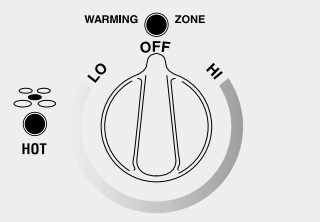
Cuisson à l'aide d'un wok

Nous vous recommandons d'utiliser un wok à fond plat en vente chez votre marchand préféré.

Utilisez seulement un wok à fond plat. N'utilisez pas de wok à fond plat avec un support de wok.

N'utilisez pas de wok à fond plat sur un anneau de soutien. Placé sur la grille d'un brûleur, cet anneau peut affecter le fonctionnement du brûleur, ce qui risque de porter la concentration en monoxyde de carbone à un niveau supérieur aux normes permises et pourrait présenter un danger pour la santé.

Utilisation du réchaud électrique sur la surface en verre. *(Sur certains modèles)*



Le ***RÉCHAUD***, situé au centre à l'arrière de la surface en verre, permet de garder les aliments au chaud. Les aliments qu'on place sur le réchaud doivent déjà être chauds. N'utilisez pas le réchaud pour chauffer des aliments froids.

Enfoncez et tournez le bouton de commande et réglez-le à la température désirée.

Pour de meilleurs résultats, tous les aliments placés sur le ***RÉCHAUD*** doivent être couverts avec un couvercle ou un papier d'aluminium. Si vous utilisez le réchaud pour des pâtisseries ou du pain, le couvercle doit être aéré pour permettre à l'humidité de s'échapper.

Utilisez toujours des poignées ou des mitaines de four lorsque vous retirez des aliments du ***RÉCHAUD*** puisque les ustensiles de cuisson et les plats seront chauds.

Un voyant de surface chaude ***(HOT)*** s'allume lorsque la surface est chaude et restera allumé jusqu'à ce que la surface soit assez froide pour permettre d'y toucher.

Un voyant réchaud ***(WARMING ZONE)*** s'allume lorsque le réchaud est allumé.

REMARQUE : Le ***RÉCHAUD*** ne peut être utilisé durant le cycle d'autonettoyage.

Aliment	***Réglage de la commande***
Pains/pâtisseries	*LO*
Plats en cocotte	*LO*
Assiette d'aliment	*LO*
Oeufs	*LO*
Jus/fonds	*LO*
Viandes	*Medium*
Sauces	*Medium*
Soupes (crèmes)	*Medium*
Ragoûts	*Medium*
Légumes	*Medium*
Aliments frits	*HI*
Boissons chaudes	*HI*
Soupes (liquides)	*HI*

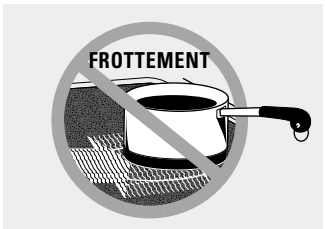
Ce tableau indique les réglages initiaux suggérés seulement. La température, l'aliment, la quantité d'aliment et la durée influenceront la qualité de l'aliment.

MISE EN GARDE : *Ne réchauffez pas d'aliment sur le* ***RÉCHAUD*** *pour une période excédant deux heures.*

- *N'utilisez pas de pellicule en plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et sera très difficile à nettoyer.*
- *Utilisez seulement des ustensiles de cuisson recommandés pour la cuisson au four ou sur une surface de cuisson.*

Ne cuisez jamais directement sur la surface. Utilisez toujours un ustensile de cuisson.

Placez toujours la casserole au centre de la surface de cuisson.



Surface en verre (sur certains modèles)...

Des ***SURFACES DE CUISSON*** se trouvent sous la surface en verre lisse de votre cuisinière.
Ces ***SURFACES DE CUISSON*** suivront un cycle de marche-arrêt pour maintenir le réglage choisi.
Vous pouvez placer un ustensile de cuisson chaud sur la surface en verre froide en toute sécurité.

- *Les taches d'eau (dépôts calcaires) peuvent être enlevés à l'aide de la crème nettoyante ou du vinaigre non dilué.*
- *L'utilisation de nettoyant pour les vitres peut laisser un film iridescent sur la surface de cuisson. La crème nettoyante enlèvera cette décoloration.*

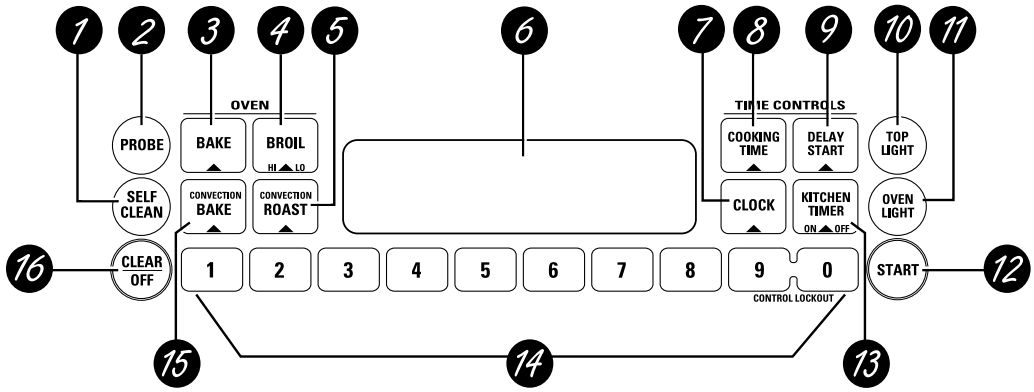
Ne traînez pas les ustensiles de cuisson sur la surface de cuisson car vous pourriez égratigner le verre - le verre est traité contre l'abrasion, mais n'est pas à l'épreuve des égratignures.

- *Ne rangez pas d'articles lourds au-dessus de la surface de cuisson. Il peuvent tomber sur la surface de cuisson et l'endommager.*
- *Ne tranchez pas d'aliments sur la surface de cuisson.*

REMARQUE : *Lorsque vous utiliserez votre surface de cuisson pour la première fois, vous sentirez une légère odeur. Cette odeur est normale et est causée par le chauffage de pièces neuves et de matériaux isolants; elle disparaîtra en peu de temps.*
REMARQUE : *Sur certains modèles pourvus d'une surface de cuisson blanche, la surface paraît décolorée lorsqu'elle est chaude. La surface reprend sa couleur normale lorsque le verre refroidit.*

Commandes du four.

D'un bout à l'autre de ce guide, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier selon le modèle.



Fonctions et réglages des commandes du four, de l'horloge et de la minuterie

1. *Touche SELF CLEAN (AUTONETTOYAGE)*
   Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction d'autonettoyage. Consultez la section *Directives pour l'autonettoyage*.
2. *Touche PROBE (SONDE) (sur certains modèles)*
   Appuyez sur cette touche lorsque vous utilisez la sonde pour cuire des aliments à la température interne désirée.
3. *Touche BAKE (CUIRE)*
   Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.
4. *Touche BROIL HI/LO (CUISSON SUR LE GRIL HAUT/BAS)*
   Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson sur le gril.
5. *Touche CONVECTION ROAST (RÔTISSAGE PAR CONVECTION)*
   Appuyez sur cette touche pour choisir le rôtissage par convection.
6. *Écran*
   Indique l'heure, la température du four, le mode d'opération du four (cuisson, cuisson sur le gril, rôtissage, convection ou autonettoyage), le temps réglé pour la minuterie ou les fonctions automatiques du four.

Le message « F » et un nombre ou une lettre clignotent à l'écran, et un signal sonore se fait entendre pour indiquer un code d'erreur.

Si votre four était réglé pour une opération minutée et qu'une panne de courant survient, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réglées de nouveau.

Après une panne de courant, l'heure clignote à l'écran.

Si l'écran affiche « Err », vous avez essayé de régler une heure ou une température excédant les limites des commandes. Appuyez sur la touche CLEAR/OFF et effectuez un nouveau réglage.

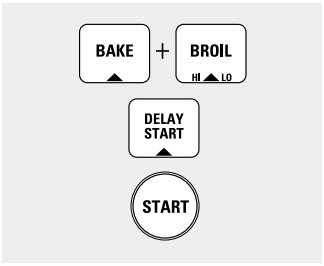
7. *Touche CLOCK (HORLOGE)*
   Appuyez sur cette touche avant de régler l'heure.
8. *Touche COOKING TIME (DURÉE DE CUISSON)*
   Appuyez sur cette touche et ensuite sur une touche numérique pour régler la durée de cuisson de vos aliments. Le four s'arrêtera lorsque le temps de cuisson sera écoulé.
9. *Touche DELAY START (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE)*
   Utilisez cette touche avec les touches ***COOKING TIME*** ou ***SELF CLEAN*** pour régler la mise en marche et l'arrêt automatiques à l'heure choisie.
10. *Touche TOP LIGHT (ÉCLAIRAGE DE LA SURFACE DE CUISSON)*
    Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre l'éclairage de la surface de cuisson.
11. *Touche OVEN LIGHT (ÉCLAIRAGE DU FOUR)*
    Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
12. *Touche START (MISE EN MARCHE)*
    Vous devez appuyer sur cette touche pour mettre en marche toute fonction de cuisson ou de nettoyage.
13. *Touche KITCHEN TIMER ON/OFF (MISE EN MARCHE/ARRÊT DE LA MINUTERIE)*
    Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de minuterie.
14. *Touches numériques*
    Utilisez ces touches pour régler toute fonction requérant des nombres, telles : l'heure, la minuterie, la température du four, la température interne des aliments, l'heure de mise en marche et la durée pour les fonctions de cuisson minutée et d'autonettoyage.
15. *Touche CONVECTION BAKE (CUISSON PAR CONVECTION)*
    Appuyez sur cette touche pour choisir la cuisson par convection.
16. *Touche CLEAR/OFF (ANNULATION/ARRÊT)*
    Appuyez sur cette touche pour annuler ***TOUTES*** les opérations du four sauf l'heure et la minuterie.

Fonctions spéciales de la commande du four.

Le tableau de commande de votre nouvelle cuisinière comprend des fonctions supplémentaires que vous pouvez utiliser. Voici ces fonctions et la façon de les activer.

Les fonctions spéciales peuvent être activées seulement lorsque l'écran affiche l'heure. Elles demeurent dans la mémoire du tableau de commande jusqu'à ce que les étapes soient répétées.

Lorsque l'écran indique votre choix, appuyez sur la touche START. La fonction spéciale restera en mémoire après une panne de courant.

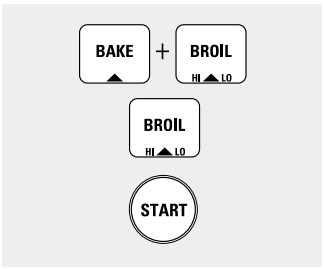


Arrêt automatique après 12 heures

Cette fonction vous permet d'arrêter automatiquement le four en cas d'oubli, après 12 heures de cuisson régulière ou après 3 heures de cuisson au gril.

Si vous désirez ***ANNULER*** cette fonction, suivez les étapes suivantes :

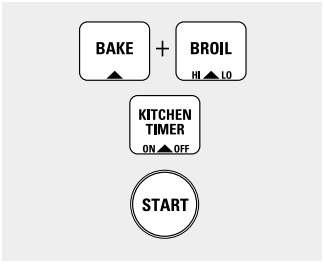
1. Appuyez en même temps et pendant 3 secondes sur les touches ***BAKE*** et ***BROIL HI/LO*** jusqu'à ce que l'écran indique ***SF***.
2. Appuyez sur la touche ***DELAY START***. L'écran indique ***12 shdn*** (arrêt après 12 heures). Appuyez de nouveau sur la touche ***DELAY START***. L'écran indiquera ***no shdn*** (aucun arrêt).
3. Appuyez sur la touche ***START*** pour annuler la fonction d'arrêt automatique et laisser les commandes réglées au mode de fonction spéciale.



Température Fahrenheit ou Centigrade

Votre four est réglé pour fonctionner à des températures Fahrenheit, mais vous pouvez les convertir en Centigrade si vous le désirez.

1. Appuyez en même temps et pendant 3 secondes sur les touches ***BAKE*** et ***BROIL HI/LO*** jusqu'à ce que l'écran indique ***SF***.
2. Appuyez sur la touche ***BROIL HI/LO***. L'écran affichera ***F*** (Farhenheit).
3. Appuyez de nouveau sur la touche ***BROIL HI/LO***. L'écran affichera ***C*** (Centigrade).
4. Appuyez sur la touche ***START***.



Tonalités à la fin d'un cycle minuté

À la fin d'un cycle minuté, vous entendrez 3 bips suivis d'un bip toutes les six secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche CLEAR/OFF. Cet bip qui se fait entendre toutes les 6 secondes peut être annulé.

Pour annuler le bip aux 6 secondes :

1. Appuyez en même temps et pendant 3 secondes sur les touches ***BAKE*** et ***BROIL HI/LO*** jusqu'à ce que l'écran indique ***SF***.
2. Appuyez sur la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF***. L'écran indique ***CON BEEP*** (bip continu). Appuyez de nouveau sur la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF***. L'écran indiquera ***BEEP*** (Vous venez d'annuler le bip aux 6 secondes).
3. Appuyez sur la touche ***START***.

Fonctions spéciales de la commande du four.

Verrouillage des touches (sur certains modèles)

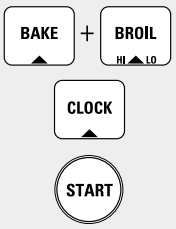
Votre tableau de commandes vous permet de neutraliser les touches afin qu'elles ne déclenchent aucune fonction lorsqu'on les touche.

Pour verrouiller les commandes :

1. Appuyez en même temps et pendant 3 secondes sur les touches ***9*** et ***0***, jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre deux fois. L'écran affichera continuellement ***LOC*** et l'heure ne sera pas effacée.

REMARQUE : *Toutes les fonctions de cuisson et les fonctions minutées seront annulées au moment de neutraliser les touches de commande.*

2. Pour déverrouiller les commandes, appuyez en même temps et pendant 3 secondes sur les touches ***9*** et ***0***, jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre deux fois. L'écran cessera d'afficher ***LOC***.



12 heures, 24 heures ou effacement de l'heure

Votre tableau de commandes est réglé sur un cadran horaire de 12 heures.

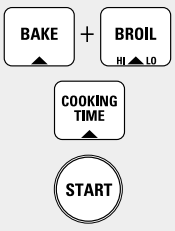
Si vous préférez utiliser un cadran de 24 heures, de style métrique, ou si vous voulez effacer l'affichage de l'heure, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez en même temps et pendant 3 secondes sur les touches ***BAKE*** et ***BROIL HI/LO*** jusqu'à ce que l'écran indique ***SF***.
2. Appuyez une fois sur la touche ***CLOCK***. L'écran affichera ***12 hr***. Si c'est votre choix, appuyez sur la touche ***START***.

Appuyez de nouveau sur la touche ***CLOCK*** pour changer au cadran de 24 heures. L'écran affichera ***24 hr***. Si c'est votre choix, appuyez sur ***START***.

Appuyez de nouveau sur la touche ***CLOCK*** pour effacer l'affichage de l'heure. L'écran affichera ***OFF***. Si c'est votre choix, appuyez sur ***START***.

REMARQUE : *Si l'heure est effacée, vous ne pourrez pas utiliser la fonction de mise en marche différée.*



Cuire et garder chaud

Votre nouveau tableau de commandes est doté d'une fonction qui garde les aliments cuits au four chauds pendant une période allant jusqu'à trois heures après la fin de la cuisson.

Vous pouvez utiliser cette fonction avec la cuisson minutée seulement.

Pour activer cette fonction, suivez les étapes suivantes :

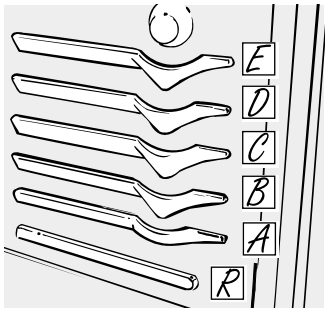
1. Appuyez en même temps et pendant 3 secondes sur les touches ***BAKE*** et ***BROIL HI/LO*** jusqu'à ce que l'écran indique ***SF***.
2. Appuyez sur la touche ***COOKING TIME***. L'écran indique ***HId OFF***.

   Appuyez de nouveau sur la touche ***COOKING TIME***. L'écran indiquera ***HId ON***.
3. Appuyez sur la touche ***START*** pour activer la fonction « Cuire et garder chaud » et laisser les commandes réglées de cette façon.

Notes.

Utilisation du four.

Pour éviter de vous brûler, placez les grilles du four à la position désirée avant de mettre le four en marche.



Le four offre cinq positions pour les grilles.
Il est également doté d'une position spéciale dans le bas (R) pour les articles très volumineux, telle une grosse dinde.

Avant de commencer...

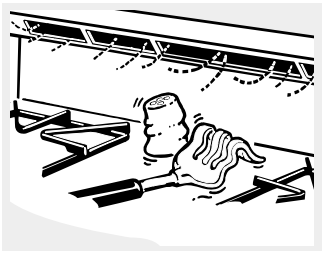
Les grilles sont dotées de butées. Lorsque les grilles sont placées correctement sur leurs supports, ces butées les empêchent de sortir complètement et de basculer lorsque vous y déposez ou en retirez des aliments.

Lorsque vous placez un récipient dans le four, tirez la grille complètement jusqu'à ce qu'elle bloque contre la butée sur la paroi du four.

Pour retirer une grille du four, tirez-la vers vous, soulevez l'avant de la grille, puis tirez.

Pour la remettre en place, mettez l'extrémité de la grille (butée) sur les supports, relevez l'avant de la grille et poussez-la.

REMARQUE : *La grille n'est pas conçue pour sortir de la position spéciale dans le bas (R).*



Les articles en plastique placés sur la surface de cuisson peuvent fondre s'ils sont placés trop près des évents. L'apparence et l'emplacement des évents peuvent varier.

Évents du four

La ventilation du four s'effectue au moyen d'ouvertures aménagées à l'arrière de la surface de cuisson. Lorsque vous vous servez du four, il ne faut pas obstruer ces ouvertures - il est important de ne pas restreindre la circulation de l'air chaud du four et de l'air frais qui alimente les brûleurs du four. Évitez de toucher aux évents ou au surfaces qui l'entourent pendant que le four ou le gril fonctionnent - elles peuvent devenir chaudes.

- *La poignée des casseroles et des poêles sur la surface de cuisson peut devenir chaude si elle est trop près des évents.*
- *Ne laissez pas d'articles en plastique sur la surface de cuisson - ils peuvent fondre s'ils sont trop près des évents.*
- *Ne laissez aucun article sur la surface de cuisson. L'air chaud provenant de l'évent peut faire s'enflammer les articles inflammables et augmenter la pression des contenants fermés, ce qui pourrait les faire éclater.*
- *Les articles en métal peuvent devenir très chauds s'ils sont laissés sur la surface de cuisson, et causer des brûlures.*

Panne de courant

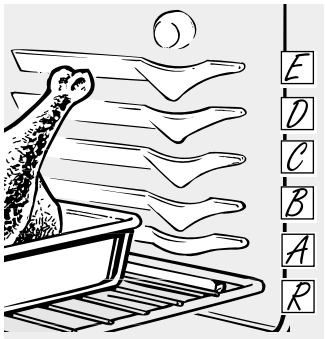
MISE EN GARDE : *Ne tentez pas de faire fonctionner le four à allumage électrique pendant une panne de courant.*

Il n'est pas possible d'allumer le four ou le gril pendant une panne de courant. Le gaz ne s'écoule pas tant que l'allume-gaz à incandescence n'est pas chaud.

Lorsqu'une panne de courant survient pendant que le four fonctionne, le brûleur du four s'éteint et ne peut être allumé tant que le courant n'a pas été rétabli. L'alimentation en gaz est automatiquement coupée et ne reprendra que lorsque le courant sera rétabli et que l'allume-gaz à incandescence aura atteint sa température de fonctionnement.

Éclairage du four

Appuyez sur la touche ***OVER LIGHT*** sur le tableau de commande pour allumer et éteindre la lampe du four.



Le four est doté d'une grille spéciale basse (R) juste au-dessus du fond du four. Utilisez-la pour des articles qui requièrent un plus grand espace de cuisson comme, par exemple, une grosse dinde. La grille n'est pas conçue pour sortir de sa position.

Réglage du four pour la cuisson ou le rôtissage

1 Appuyez sur la touche ***BAKE***.

2 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.

3 Appuyez sur la touche ***START***.

Le mot ***ON*** et ***100°*** apparaissent à l'écran. L'écran affiche les changements de température à mesure que le four se réchauffe. Lorsque le four atteint la température désirée, un signal sonore se fait entendre.

Pour modifier la température du four durant la CUISSON, appuyez sur la touche BAKE et ensuite sur les touches numériques pour obtenir la nouvelle température désirée.

4 Vérifiez la cuisson au temps minimal requis dans la recette. Si nécessaire, cuisez plus longtemps.

5 Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF*** lorsque la cuisson est complétée.

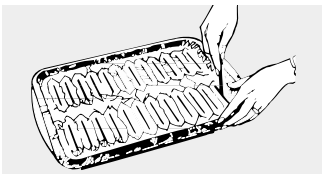
Aliment	**Hauteur de la grille**
Tartes surgelées (sur plaque)	B ou C
Gâteau des anges, gâteau Bundt ou quatre-quarts	A
Biscuits, muffins, carrés au chocolat, biscuits, petits gâteaux, gâteaux à étages, tartes	C
Plats en cocotte	B ou C
Rôtissage	R ou A

Préchauffage et positionnement des ustensiles

Si la recette l'exige, préchauffez le four. Pour ce faire, réglez le four à la température appropriée. Le préchauffage est nécessaire pour la cuisson par convection et pour obtenir de bons résultats pour la cuisson des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries et du pain.

Pour les fours sans voyant de préchauffage ou de signal sonore, préchauffez durant 10 minutes.

Lorsque les ustensiles de cuisson sont placés au centre du four, vous obtenez de meilleurs résultats. Les ustensiles ne doivent pas entrer en contact avec d'autres ustensiles ou avec les parois du four. Si vous devez utiliser deux grilles, disposez les ustensiles de sorte qu'ils ne soient pas placés directement les uns au-dessous des autres et laissez environ 1 1/2 pouce entre les ustensiles, l'arrière, les côtés et la porte du four.



Pratiquez des ouvertures correspondant à celles de la grille.

Papier d'aluminium

Ne recouvrez jamais le fond du four de papier d'aluminium.

Vous pouvez recouvrir la grille et la lèchefrite de papier d'aluminium. Toutefois, vous devez ajuster le papier parfaitement sur la lèchefrite et pratiquer des ouvertures correspondant à celles de la grille.

Vous pouvez également utiliser du papier d'aluminium pour recueillir les débordements.

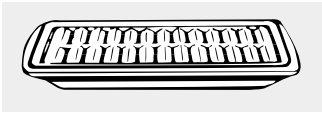
Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium. Cela perturberait la circulation de la chaleur et affecterait les résultats de la cuisson.

Une plus petite feuille d'aluminium peut être utilisée pour recueillir les débordements. Placez-la sur une tablette à quelques pouces sous l'aliment.

Condensation dans le four

Lorsque votre four se réchauffe, le changement de température de l'air dans le four peut provoquer l'apparition de gouttelettes d'eau sur le hublot de la porte. Cette condensation est normale et s'évaporera à mesure que le four continuera de chauffer.

Utilisation du four.



Utilisez toujours le gril-lèchefrite fourni avec votre four. Il est conçu pour réduire au minimum la fumée et les éclaboussures en recueillant les jus dans la lèchefrite.

Réglage du four pour le grillage

1. Placez la viande ou le poisson sur la grille du gril-lèchefrite.
2. Placez la grille du four à la position suggérée dans le *Guide de grillage*.
3. La porte du four ***doit*** être fermée durant le grillage.
4. Appuyez une fois sur la touche ***BROIL HI/LO*** pour le grillage à haute température (***HI Broil***).

   Pour utiliser le grillage à basse température (***LO Broil***), appuyez une nouvelle fois sur la touche ***BROIL HI/LO.***
5. Appuyez sur la touche ***START***.
6. Lorsque le grillage est terminé, appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF***.

Servez l'aliment sans attendre, et laissez le gril-lèchefrite à l'extérieur du four pour lui permettre de refroidir durant le repas et faciliter le nettoyage.

Utilisez la cuisson à basse température (***LO Broil***) pour cuire les aliments tels que la volaille ou les coupes épaisses sans qu'ils soient trop grillés.

Guide de grillage

Le poids, l'épaisseur, la température et votre choix de cuisson affecteront les durées de cuisson. Ce guide est préparé pour des viandes provenant du réfrigérateur.

†Le ministère de l'Agriculture des États-Unis fait la mise en garde suivante : « Même si la consommation du boeuf saignant est très répandue, il faut savoir que lorsque la température interne de la viande atteint seulement 140 °F, certains micro-organismes nuisibles pour la santé ne sont pas détruits. » (Source : Safe Food Book,Your Kitchen Guide,USDA Rev. June 1985).

Aliment	Quantité/ épaisseur	Hauteur de la grille	Premier côté (minutes)	Deuxième côté (minutes)	Remarques
Bacon	1/2 livre (environ 8 tranches minces)	C	4	3	Disposer en une seule couche.
Boeuf haché	1 livre (4 croquettes)	D	10-11	7	Espacer également. La durée de cuisson est la même pour faire griller jusqu'à 8 croquettes.
Bien cuit	1/2 à 3/4 po d'épaisseur				
Biftecks					
Saignant†	1 po d'épaisseur	C	9	7	Les biftecks de moins de 1 po d'épaisseur cuisent avant de brunir. On recommande de les cuire à la poêle. Entailler le gras.
À point	(1 à 1 1/2 livre)	C	12	5 - 6	
Bien cuit		C	13	8 - 9	
Saignant†	1 po d'épaisseur	C	10	6 - 7	
À point	(2 à 2 1/2 livres)	C	12 - 15	10 - 12	
Bien cuit		C	25	16 - 18	
Poulet	1 entier (2 à 2 1/2 livres), coupé sur la longueur	B	30 - 35	15 - 20	Badigeonner chaque côté de beurre fondu. Faire d'abord griller le poulet la peau en-dessous.
	4 poitrines non désossées	B	25 - 30	10 - 15	
Queues de homard	2 à 4 (6 à 8 onces ch.)	C	13 - 16	Ne pas retourner	Entailler le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner de beurre fondu avant le grillage et à la mi-cuisson.
Filets de poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	D	6	6	Manipuler et retourner avec soin. Badigeonner de beurre citronné avant et pendant la cuisson, si désiré. Préchauffer le gril pour brunir davantage.
Tranches de jambon (précuit)	1 po d'épaisseur	C	8	8	
	1/2 po d'épaisseur	D	6	6	
Côtelettes de porc	2 (1/2 po d'épaisseur)	D	10	8	Entailler le gras.
Bien cuit	2 (1 po d'épaisseur), environ 1 livre	D	15	8	
Côtelettes d'agneau					
À point	2 (1 po d'épaisseur), environ	D	8	4 - 7	Entailler le gras.
Bien cuit	10 à 12 onces	D	10	10	
À point	2 (1 1/2 po d'épaisseur),	D	10	4 - 6	
Bien cuit	environ 1 livre	D	17	12 - 14	

Utilisation de l'horloge et de la minuterie.

Toutes les fonctions ne sont pas sur tous les modèles.

Assurez-vous que l'heure soit correctement réglée.

Pour régler l'heure

Pour que les dispositifs de chronométrage automatiques du four fonctionnent adéquatement, vous devez régler l'horloge à la bonne heure. Il n'est pas possible de modifier l'heure pendant une cuisson minutée ou l'autonettoyage.

1. Appuyez sur la touche ***CLOCK***.
2. Appuyez sur les touches numériques.

Appuyez sur les touches numériques dans le même ordre que vous lisez les chiffres. Par exemple, pour régler 12 h 34, appuyez sur les chiffres ***1, 2, 3*** et ***4*** dans cet ordre.

Si les touches numériques ne sont pas enfoncées dans la minute suivant le moment où vous avez appuyé sur la touche ***CLOCK***, l'écran reviendra à son réglage original. Vous devez alors appuyez sur la touche ***CLOCK*** et régler l'heure de nouveau.

3. Appuyez sur la touche ***START*** jusqu'à ce que l'heure apparaisse à l'écran. Cela enregistre l'heure et met l'horloge en marche.

Pour vérifier l'heure lorsque l'écran affiche d'autres renseignements, appuyez simplement sur la touche CLOCK. L'heure apparaîtra jusqu'à ce que vous appuyiez sur une autre touche.

La minuterie est une minuterie chronométrant les minutes seulement. La touche CLEAR/OFF n'affecte pas la minuterie.

Pour régler la minuterie

La minuterie ne contrôle pas les opérations du four. Le réglage maximal de la minuterie est 9 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF.***
2. Appuyez sur les touches numériques jusqu'à ce que la durée que vous désirez apparaisse à l'écran. Le nombre maximal de minutes qui peuvent être entrées est 60. Pour régler une durée supplémentaire, vous devrez la régler par heures et minutes. Par exemple, pour entrer 1 heure et 30 minutes, appuyez sur les touches ***1, 3 et 0*** dans cet ordre.

Si vous faites une erreur, appuyez sur la touche KITCHEN TIMER ON/OFF et recommencez.

3. Appuyez sur la touche ***START***. L'écran cesse d'afficher ***SET***; cela signifie que le chronométrage a débuté, même si l'écran n'indique pas les changements jusqu'à ce qu'une minute se soit écoulée.
4. Lorsque la minuterie atteint ***:00***, un signal sonore se fait entendre 3 fois, suivi d'un autre signal sonore toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF.***

Vous pouvez annuler ce signal aux 6 secondes en suivant les étapes indiquées dans la section Fonctions spéciales de la commande du four sous Tonalités de fin de programme.

Pour régler à nouveau la minuterie

Si la durée résiduelle est encore affichée à l'écran, vous pouvez la modifier en appuyant sur la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF***, puis les touches numériques jusqu'à ce que la durée désirée apparaisse à l'écran.

Si la durée résiduelle n'est plus affichée à l'écran (l'écran affiche l'heure, l'heure de mise en marche ou la durée de cuisson), rappelez la durée résiduelle en appuyant sur la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF***, puis les touches numériques pour entrer la nouvelle durée désirée.

Pour annuler la minuterie

Appuyez deux fois sur la touche ***KITCHEN TIMER ON/OFF***.

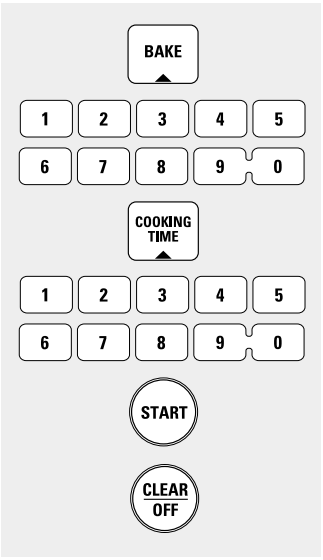
Panne de courant

Si l'heure clignote à l'écran, il y a eu une panne de courant. Vous devez régler l'heure à nouveau.

Pour régler l'heure à nouveau, appuyez sur la touche ***CLOCK***. Entrez l'heure en appuyant sur les touches numériques appropriées. Appuyez sur la touche ***START***.

Utilisation des fonctions de cuisson et de rôtissage minutées.

REMARQUE : *Ne laissez jamais les aliments comme les produits laitiers, le poisson, la farce, la volaille et le porc reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Lorsque ces aliments sont laissés à la température de la pièce, cela favorise la prolifération de bactéries nocives. Assurez-vous que la lampe du four soit éteinte car la chaleur produite par l'ampoule pourrait favoriser la prolifération de bactéries.*



Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant la durée réglée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

1. Appuyez sur la touche ***BAKE***.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
3. Appuyez sur la touche ***COOKING TIME***.

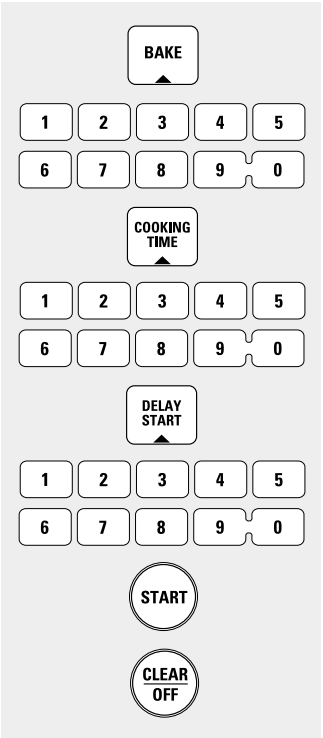
REMARQUE : *Si votre recette requiert du préchauffage, vous devez ajouter du temps à la durée de la cuisson.*

4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson. La température du four et la durée de cuisson que vous avez programmées seront affichées.
5. Appuyez sur la touche ***START***.

L'écran affiche le mot ***ON*** et ***100°***. Le chronométrage de la durée de cuisson débute. L'écran affiche les changements de température à mesure que le four se réchauffe. Lorsque le four atteint la température désirée, un signal sonore se fait entendre trois fois.

Le four poursuit la cuisson pendant la durée programmée, puis s'éteint automatiquement. Le signal de fin de programme se fait entendre.

Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF*** pour effacer l'écran.



Comment régler une mise en marche et un arrêt différés

Vous pouvez régler le four pour qu'il se mette en marche à une heure déterminée, cuise pendant une durée de temps et s'éteigne automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure.

1. Appuyez sur la touche ***BAKE***.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
3. Appuyez sur la touche ***COOKING TIME.***

REMARQUE : *Si votre recette requiert du préchauffage, vous devez ajouter du temps à la durée de la cuisson.*

4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.
5. Appuyez sur la touche ***DELAY START***.
6. En vous servant des touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous désirez la mise en marche du four.
7. Appuyez sur la touche ***START***.

REMARQUE : *Un signal d'attention se fera entendre si vous utilisez la cuisson minutée et que vous n'appuyez pas sur la touche START après avoir entré la température de cuisson.*

Si vous désirez vérifier les temps que vous avez réglés, appuyez sur la touche ***DELAY START*** pour vérifier l'heure de mise en marche programmée, ou appuyez sur la touche ***COOKING TIME*** pour vérifier la durée de cuisson programmée.

Le four se mettra en marche automatiquement. L'écran affichera le mot ***ON*** et ***100°***. Le chronométrage de la durée de cuisson débutera.

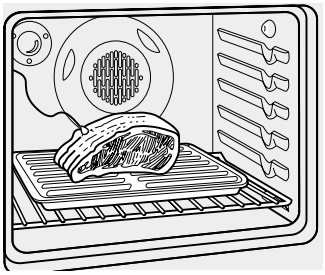
L'écran affichera les changements de température à mesure que le four se réchauffera. Le four cuira pour la durée programme et s'éteindra automatiquement.

Lorsque la cuisson sera terminée, le four s'éteindra et le signal de fin de programme se fera entendre.

Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF*** pour effacer l'écran.

Utilisation de la sonde. (Sur certains modèles)

Pour la plupart des aliments, spécialement les rôtis et la volaille, la température interne des aliments est la meilleure façon d'en connaître la cuisson. La sonde thermique vous assure d'obtenir la cuisson que vous désirez réellement.

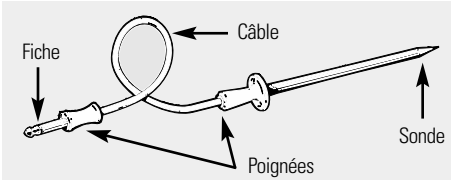


La sonde thermique est pourvue d'une extrémité ressemblant à une brochette et d'une fiche à l'autre extrémité qui s'adapte dans la prise à l'intérieur du four.

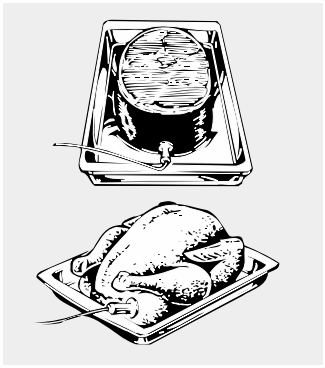
L'utilisation d'autres sondes que celle fournie avec cet appareil peut occasionner des dommages à la sonde.

Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche lorsque vous les insérez ou les retirez de l'aliment ou de la prise à l'intérieur du four.

- *Pour éviter d'endommager la sonde, n'utilisez pas de pinces à saisir pour la retirer.*
- *Pour éviter de briser la sonde, assurez-vous que l'aliment est complètement décongelé avant de l'insérer.*



- *Pour éviter de vous brûler, ne débranchez pas la sonde de la prise du four avant que le four ait refroidi.*
- *Ne laissez pas la sonde à l'intérieur du four durant un programme d'autonettoyage.*
- *Ne rangez pas la sonde dans le four.*



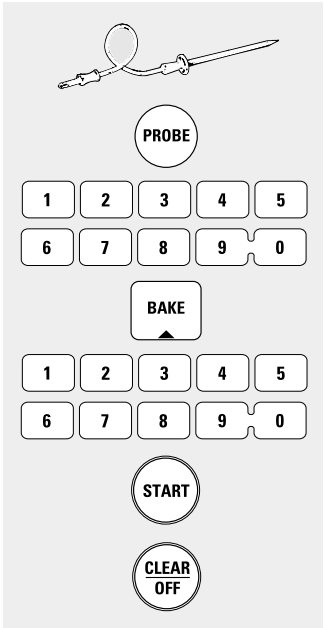
Préparez la viande et placez-la sur un trépied ou sur le gril-lèchefrite et suivez les directives concernant l'insertion de la sonde.

Insérez totalement la sonde dans la viande. Elle ne doit pas toucher l'os, le gras ou les nerfs.

Pour les rôtis désossés, insérez la sonde dans la partie la plus charnue. Pour un jambon ou un rôti d'agneau non désossé, insérez la sonde dans le centre du plus gros muscle dans la partie la plus basse.

Insérez la sonde dans le centre des aliments tels les plats en cocotte ou les pains de viande.

Insérez la sonde dans la partie la plus charnue de la cuisse par en-dessous et parallèlement au pilon, d'une dinde entière.



Réglage du four pour le rôtissage avec utilisation de la sonde

1. Insérez la sonde dans l'aliment.
2. Branchez la sonde dans la prise à l'intérieur du four. Assurez-vous qu'elle soit bien enfoncée. Fermez la porte du four.
3. Appuyez sur la touche ***PROBE***.
4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température interne de la viande désirée.
5. Appuyez sur la touche ***BAKE***.
6. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four désirée.
7. Appuyez sur la touche ***START***.

L'écran clignote si la sonde n'a pas été insérée dans la prise, que vous n'avez pas réglé la température de la sonde et que vous n'avez pas appuyé sur la touche START.

Lorsque la température interne de la viande atteint 100 °F, les températures internes changeantes s'afficheront à l'écran.

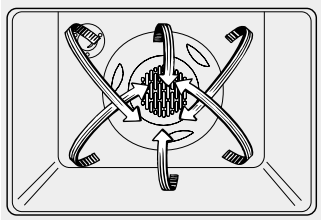
8. Lorsque la température interne de l'aliment atteint la température programmée, la sonde et le four s'éteignent et la commande du four émet un signal sonore. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF***. Utilisez des poignées ou des mitaines de four pour retirer la sonde de l'aliment. N'utilisez pas de pinces à saisir pour la retirer - elles pourraient l'endommager.

Pour modifier la température du four durant le programme de rôtissage, appuyez sur la touche ***BAKE***, puis sur les touches numériques pour régler la nouvelle température désirée.

- *Si vous retirez la sonde de l'aliment avant que la température requise soit atteinte, un signal sonore se fait entendre et l'écran clignote jusqu'à ce que la sonde soit retirée du four.*
- *Vous pouvez vous servir de la minuterie même si vous ne pouvez utiliser les opérations minutées lorsque vous employez la sonde.*

Utilisation du four à convection.

Le ventilateur du four à convection s'arrête lorsque la porte est ouverte. NE LAISSEZ PAS la porte ouverte durant de longues périodes lorsque vous utilisez la cuisson par convection.



Dans un four à convection, un ventilateur fait circuler l'air chaud dessus, dessous et autour des aliments. Cet air chaud est distribué de façon uniforme dans la cavité du four. Le résultat : des aliments cuits et brunis uniformément - souvent plus rapidement qu'avec la chaleur régulière.

Pour vous aider à comprendre la différence entre la cuisson et le rôtissage par convection et la cuisson et le rôtissage réguliers, voici quelques principes généraux :

Cuisson par convection

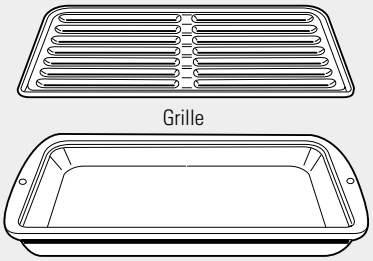
- *Préchauffez le four. Consultez la section Utilisation du four - Préchauffage et positionnement des ustensiles.*
- *Idéal lorsqu'on cuit des aliments sur plusieurs grilles.*
- *Excellent pour cuire de grandes quantités d'aliments.*
- *Excellents résultats avec les biscuits, petits pains, carrés au chocolat, petits gâteaux, choux à la crème, brioches, gâteaux des anges et pains.*

Le ventilateur du four à convection circule l'air chaud de façon uniforme autour des aliments.

Rôtissage par convection

- *Excellent pour les grosses pièces de coupes tendres de viandes à découvert.*

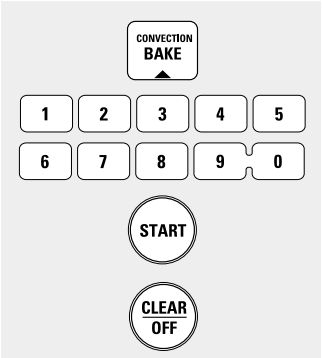
Le ventilateur du four à convection circule l'air chaud de façon uniforme autour des aliments que vous aurez placés dans le gril-lèchefrite fourni. L'air chaud scelle rapidement les jus pour un résultat tendre et juteux, et en même temps, produit un extérieur d'un riche brun doré.



Les rôtis ou la volaille doivent être cuits sur la grille du four à la position A.

Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous rôtissez par convection, il est important d'utiliser le gril-lèchefrite. La lèchefrite recueille les jus graisseux et la grille empêche les éclaboussures.

- Placez la grille du four à la position A.
- Placez la grille sur la lèchefrite.



Conversion automatique à la cuisson par convection

Vous pouvez utiliser vos recettes préférées dans le four à convection.

Lorsque vous utilisez la CUISSON PAR CONVECTION, le four convertit automatiquement la température du four requise en température de cuisson par convection.

1. À l'aide des touches numériques, entrez la température recommandée dans la recette.
2. Appuyez sur la touche ***START***.

   L'écran affiche la température que vous avez entrée. Le four convertit automatiquement la température indiquée à la température de cuisson par convection.
3. Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF*** lorsque la cuisson est complétée.

- *Utilisez des ustensiles de cuisson de la dimension recommandée.*
- *Certaines directives sur les emballages de mets surgelés ou de plats principaux ont été développées en utilisant des fours par convection commerciaux. Pour de meilleurs résultats avec ce four, utilisez la température indiquée sur l'emballage.*

Ustensiles de cuisson pour la cuisson par convection

Avant d'utiliser votre four à convection, vérifiez si vos ustensiles de cuisson laissent assez d'espace pour la circulation de l'air dans le four. Si vous cuisez plusieurs mets, les ustensiles ne doivent pas entrer en contact avec d'autres ustensiles ou avec les parois du four.

Papier et plastique

Les contenants en papier et en plastique en matière ignifuge qui sont recommandés pour les fours réguliers peuvent être utilisés dans les fours à convection. Les ustensiles de cuisson en plastique qui résistent à des températures de 400 °F peuvent également être utilisés lorsque la température du four est inférieure à 400°F.

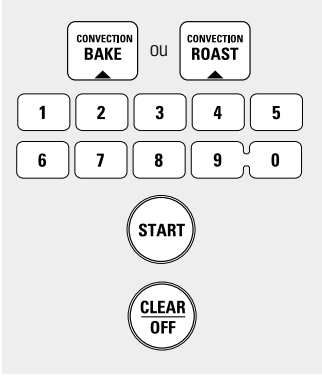
Métal et verre

Vous pouvez utiliser n'importe quel genre d'ustensile de cuisson dans votre four à convection. Cependant, les contenants en métal cuisent plus rapidement et sont recommandés pour la cuisson par convection.

- *Les contenants aux finis foncés ou mats cuisent plus rapidement que les contenants brillants.*
- *Les contenants en verre ou en céramique cuisent plus lentement.*

Lorsque vous cuisez des biscuits, vous obtenez de meilleurs résultats si vous utilisez une tôle à biscuits au lieu d'une plaque à parois peu élevées.

Pour cuire le poulet et d'autres mets semblables au four, utilisez un ustensile aux parois peu élevées. L'air chaud ne peut circuler adéquatement autour des aliments dans un ustensile aux parois élevées.



Réglage du four pour la cuisson ou le rôtissage par convection

1. Appuyez sur la touche ***CONVECTION BAKE*** ou ***CONVECTION ROAST***.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
3. Appuyez sur la touche ***START***.

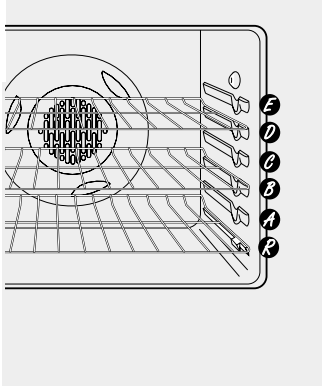
Pour modifier la température du four, appuyez sur la touche ***CONVECTION BAKE*** ou ***CONVECTION ROAST***, puis sur les touches numériques pour régler la nouvelle température.

Lorsque le four se réchauffe, la température s'affiche à partir de 100 °F. Lorsque le four atteint la température choisie, un signal sonore se fait entendre 3 fois.

4. Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF*** lorsque la cuisson est terminée

REMARQUE : *Le bruit du ventilateur se fait entendre durant la cuisson par convection. Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte, mais la chaleur ne s'éteint pas.*

Le ventilateur ne se met pas en marche avant que la température de préchauffage soit atteinte.



Si vous cuisez par convection sur une seule grille, respectez la hauteur de la grille recommandée dans la section Utilisation du four.

Cuisson simultanée sur plusieurs grilles

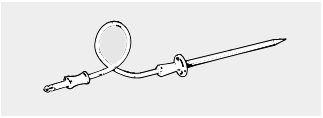
Parce que l'air chaud circule de façon uniforme dans le four, les aliments peuvent être cuits avec succès en utilisant plusieurs grilles.

La cuisson simultanée sur plusieurs grilles peut augmenter légèrement la durée de cuisson pour certains aliments mais globalement, elle épargne du temps. Les biscuits, muffins, petits pains et autres pains éclair obtiennent d'excellents résultats avec la cuisson simultanée sur plusieurs grilles.

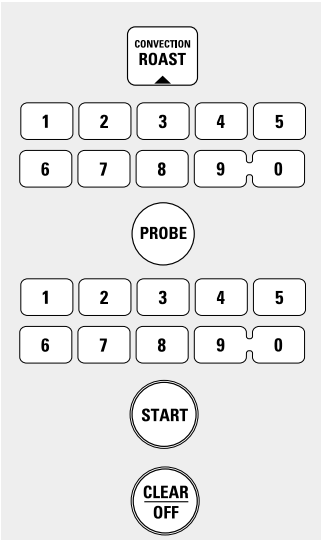
Lorsque vous cuisez de gros aliments sur 3 grilles, placez une grille à la 2e (A) position, une à la 4e (C) et la troisième grille à la 6e (E) position.

Lorsque vous cuisez des biscuits, placez les grilles à la 4e (C), 5e (D) et 6e (E) positions.

Utilisation du four à convection.



Lorsque vous cuisez une grosse dinde ou un gros rôti, nous vous recommandons d'utiliser la sonde fournie dans le four à convection.



Réglage du four pour le rôtissage par convection avec la sonde (sur certains modèles).

Le mot ***PROBE*** (sonde) clignote à l'écran et la commande du four émet un signal si la sonde n'a pas été insérée dans la prise, que vous n'avez pas réglé la température de la sonde et que vous n'avez pas appuyé sur la touche ***START***.

1. Placez la grille du four à la position A. Insérez toute la sonde dans l'aliment.
2. Branchez la sonde jusqu'au bout dans la prise située dans le four. Fermez la porte du four.
3. Appuyez sur la touche ***CONVECTION ROAST***.
4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four désirée.
5. Appuyez sur la touche ***PROBE***.
6. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température interne de la viande désirée.

Pour modifier la température du four durant le programme de rôtissage par convection, appuyez sur la touche ***CONVECTION ROAST***, puis sur les touches numériques pour régler la nouvelle température désirée.

7. Appuyez sur la touche ***START***.

Lorsque le four se réchauffe, le mot ***LO*** s'affiche à l'écran.

Lorsque la température interne de la viande atteint 100 °F, les températures internes changeantes s'affichent à l'écran.

8. Lorsque la température interne de l'aliment atteint la température programmée, la sonde et le four s'éteignent et la commande du four émet un signal sonore. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF***. Utilisez des poignées ou des mitaines de four pour retirer la sonde de l'aliment. N'utilisez pas de pinces à saisir pour la retirer - elles pourraient l'endommager.

MISE EN GARDE : *Pour éviter de vous brûler, ne débranchez pas la sonde de la prise du four avant que le four ait refroidi. Ne rangez pas la sonde dans le four.*

REMARQUE :

- Si vous retirez la sonde de l'aliment avant que la température requise soit atteinte, un signal sonore se fait entendre et l'écran clignote jusqu'à ce que la sonde soit retirée du four.
- Cette fonction prévoit que le ventilateur fonctionne durant la cuisson. Le ventilateur s'arrête lorsqu'on ouvre la porte mais la chaleur ne s'éteint pas.
- Vous pouvez vous servir de la minuterie même si vous ne pouvez utiliser les opérations minutées lorsque vous employez la sonde.

Guide de rôtissage par convection

Viandes			Minutes/lb	Température du four	Température interne
Boeuf	Côte (3 à 5 lb)	Saignant†	20 - 24	325 °F	140 °F
		À point	24 - 28	325 °F	160 °F
		Bien cuit	28 - 32	325 °F	170 °F
	Entrecôte, haut de surlonge	Saignant†	20 - 24	325 °F	140 °F
		À point	24 - 28	325 °F	160 °F
		Bien cuit	28 - 32	325 °F	170 °F
	Tournedos	Saignant†	10 - 14	325 °F	140 °F
		À point	14 - 18	325 °F	160 °F
	Boeuf braisé (2 1/2 à 3 lb) morceau d'épaule, croupe		35 - 45	300 °F	170 °F
Porc	Non-désossé (3 à 5 lb)		23 - 27	325 °F	170 °F
	Désossé (3 à 5 lb)		23 - 27	325 °F	170 °F
	Côtelettes (1/2 à 1 po d'épaisseur)	2 côtelettes	30 - 35 totales	325 °F	170 °F
		4 côtelettes	35 - 40 totales	325 °F	170 °F
		6 côtelettes	40 - 45 totales	325 °F	170 °F
Jambon	En conserve (3 lb, entièrement cuit)		14 - 18	325 °F	140 °F
	Soc (5 lb, entièrement cuit)		14 - 18	325 °F	140 °F
	Jarret (5 lb, entièrement cuit)		14 - 18	325 °F	140 °F
Agneau	Non-désossé (3 à 5 lb)	À point	17 - 20	325 °F	160 °F
		Bien cuit	20 - 24	325 °F	170 °F
	Désossé (3 à 5 lb)	À point	17 - 20	325 °F	160 °F
		Bien cuit	20 - 24	325 °F	170 °F
Fruits de mer	Poisson, entier (3 à 5 lb)		30 - 40 totales	400 °F	
	Queues de homard (6 à 8 oz ch.)		20 - 25 totales	350 °F	
Volaille	Poulet entier (2 1/2 à 3 1/2 lb)		24 - 26	350 °F	180 - 185 °F
	Poulets de Cornouailles non farcis (1 à 1 1/2 lb)		50 - 55 totales	350 °F	180 - 185 °F
	Poulets de Cornouailles farcis (1 à 1 1/2 lb)		55 - 60 totales	350 °F	180 - 185 °F
	Caneton (4 à 5 lb)		24 - 26	325 °F	180 - 185 °F
	Dinde, entière*				
	Non farcie (10 à 16 lb)		8 - 11	325 °F	180 - 185 °F
	Farcie (18 à 24 lb)		7 - 10	325 °F	180 - 185 °F
	Poitrine de dinde (4 à 6 lb)		16 - 19	325 °F	170 °F

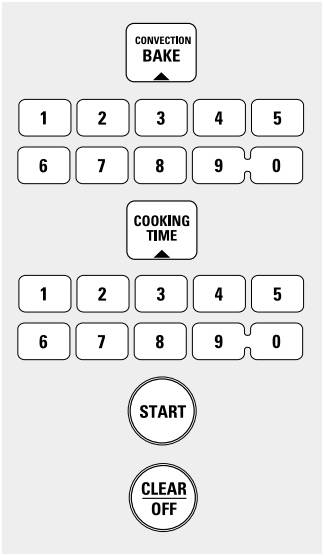
** La volaille farcie requiert généralement 30 à 45 minutes supplémentaires de temps de rôtissage. Protégez les cuisses et la poitrine avec du papier d'aluminium pour prévenir un brunissage excessif et le dessèchement de la peau.*

† Le ministère de l'Agriculture des États-Unis fait la mise en garde suivante : « Même si la consommation du boeuf saignant est très répandue, il faut savoir que lorsque la température interne de la viande atteint seulement 140°F, certains micro-organismes nuisibles pour la santé ne sont pas détruits. » (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985).

Fonctions minutées de la cuisson par convection.

Le bruit du ventilateur se fait entendre durant la cuisson par convection. Le ventilateur s'arrête lorsque la porte est ouverte, mais la chaleur ne s'éteint pas.

REMARQUE : *Ne laissez jamais les aliments comme les produits laitiers, le poisson, la farce, la volaille et le porc reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Lorsque ces aliments sont laissés à la température de la pièce, cela favorise la prolifération de bactéries nocives. Assurez-vous que la lampe du four soit éteinte car la chaleur produite par l'ampoule pourrait favoriser la prolifération de bactéries.*



Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant la durée réglée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

1. Appuyez sur la touche ***CONVECTION BAKE***.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
3. Appuyez sur la touche ***COOKING TIME***.

REMARQUE : *Si votre recette requiert du préchauffage, vous devez ajouter du temps à la durée de la cuisson.*

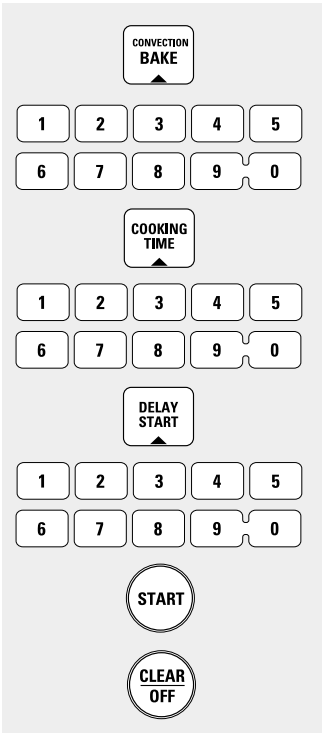
4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson. La durée de cuisson minimale permise est de 1 minute.

La température du four et la durée de cuisson que vous avez programmées sont affichées.

5. Appuyez sur la touche ***START***.

L'écran affiche la température du four que vous avez programmée et le chronométrage de la durée. L'écran affiche les changements de température à partir du moment où la température atteint 100 °F.

6. À la fin de la cuisson par convection programmée, le four s'éteint. Le signal de fin de programme se fait entendre. Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF*** pour effacer l'écran.
7. Retirez l'aliment du four. Rappelez-vous que les aliments laissés dans le four continuent de cuire après que le four soit éteint.



Comment régler une mise en marche et un arrêt différés

Vous pouvez régler le four pour qu'il se mette en marche à une heure déterminée, cuise pendant une durée de temps et s'éteigne automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure.

1. Appuyez sur la touche ***CONVECTION BAKE***.
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
3. Appuyez sur la touche ***COOKING TIME***.

REMARQUE : *Si votre recette requiert du préchauffage, vous devez ajouter du temps à la durée de la cuisson.*

4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.
5. Appuyez sur la touche ***DELAY START***.
6. En vous servant des touches numériques, entrez l'heure à laquelle vous désirez la mise en marche du four.

Si vous désirez vérifier les temps que vous avez réglés, appuyez sur la touche ***DELAY START*** pour vérifier l'heure de mise en marche programmée, ou appuyez sur la touche ***COOKING TIME*** pour vérifier la durée de cuisson programmée.

7. Appuyez sur la touche ***START***.

REMARQUE : *Un signal d'attention se fera entendre si vous utilisez la cuisson minutée et que vous n'appuyez pas sur la touche START après avoir entré la température de cuisson.*

Le four se mettra en marche automatiquement, l'écran affichera les changements de température (à compter de 100 °F) et le chronométrage de la durée de cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, le four s'éteint et le signal de fin de programme se fait entendre.

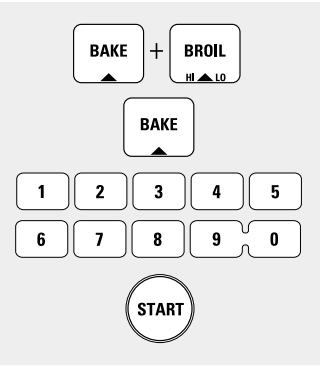
8. Si nécessaire, appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF*** pour effacer l'écran. Lorsque la cuisson est terminée, retirez l'aliment du four. Rappelez-vous que les aliments laissés dans le four continuent de cuire après que le four soit éteint.

Réglage du thermostat du four - Faites-le vous-même!

Il est possible que vous trouviez que dans votre nouveau four, la cuisson est différente comparativement à votre ancien four. Nous vous recommandons d'utiliser votre nouveau four pendant quelques semaines afin de vous familiariser avec son fonctionnement. Si vous trouvez que la température de votre nouveau four est trop élevée ou trop basse, vous pouvez régler le thermostat vous-même.

Nous vous recommandons de ne pas utiliser un thermomètre bon marché, comme ceux vendus dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre nouveau four. Ces thermomètres peuvent présenter des écarts de 20° à 40°.

REMARQUE : *Ce réglage n'affectera pas les températures de grillage et d'autonettoyage. De plus, il sera conservé en mémoire, même après une panne de courant.*



Pour régler le thermostat

1. Appuyez en même temps et pendant 3 secondes sur les touches ***BAKE*** et ***BROIL HI/LO*** jusqu'à ce que l'écran indique ***SF***.
2. Appuyez sur la touche ***BAKE***. Un nombre à deux chiffres apparaît à l'écran.

   Appuyez une fois sur la touche ***BAKE*** pour diminuer (-) la température du four, ou deux fois pour l'augmenter (+).
3. La température du four peut être abaissée ou augmentée de 35 °F. Appuyez sur les touches numériques dans l'ordre de leur lecture. Par exemple, pour changer la température du four de 15 °F, appuyez sur ***1*** et ***5***.
4. Lorsque la modification désirée est effectuée, appuyez sur la touche ***START*** pour afficher l'heure à l'écran. Vous pouvez maintenant utiliser votre four comme d'habitude.

REMARQUE : *L'ajustement du thermostat pour la cuisson affectera également la cuisson par convection ou le rôtissage par convection.*

Le type de margarine affectera les résultats de vos pâtisseries!

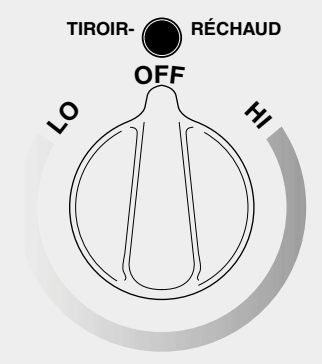
La plupart des recettes de pâtisseries ont été développées avec des produits à haute teneur en gras tels le beurre ou la margarine (80 % de gras). Si vous diminuez le gras, il se peut que les résultats ne soient pas les mêmes que ceux obtenus avec un produit à hauteur teneur en gras.

L'utilisation de produits à faible teneur en gras peut vous faire rater vos gâteaux, tartes, pâtisseries, biscuits ou bonbons. Plus la teneur en gras est réduite, plus la différence des résultats est importante.

Les normes fédérales exigent que les produits étiquetés « margarine » contiennent un poids d'au moins 80 % de matières grasses. Les produits à faible teneur en gras, quant à eux, contiennent moins de gras et plus d'eau. L'humidité importante contenue dans ces produits affecte la texture et la saveur des produits de boulangerie. Pour de meilleurs résultats avec vos recettes préférées, utilisez de la margarine, du beurre ou des produits contenant au moins 70 % d'huile végétale.

Utilisation du tiroir-réchaud électrique.

Le tiroir-réchaud permet de garder les aliments au chaud. Les aliments qu'on place dans le tiroir-réchaud doivent déjà être chauds. N'utilisez pas le tiroir-réchaud pour chauffer des aliments froids autres que des biscuits salés croustillants, des croustilles ou des céréales sèches.



Bouton de commande

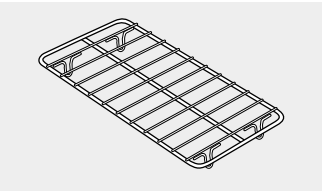
Appuyez sur le bouton de commande et réglez-le à la température désirée.

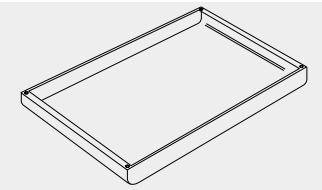
REMARQUE : Le tiroir-réchaud ne peut pas être utilisé durant l'autonettoyage.

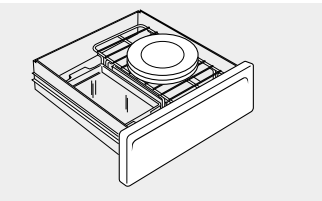
LO (Basse température) . . . . .140 à 170 °F
Medium (Température moyenne)
(position du milieu sur le bouton de commande) . . . . . .170 à 210 °F
HI (Température élevée) . . . . .210 à 250 °F

Voyant de fonctionnement (ON)

Le voyant de fonctionnement (***ON***) est situé au-dessus du bouton de commande et s'allume lorsque le bouton est en position de marche (***ON***). Il reste allumé jusqu'à ce que le bouton soit ramené à la position d'arrêt (***OFF***).







Plateau

- Utilisez avec le tiroir-réchaud seulement. N'utilisez pas le plateau dans le four.
- Utilisez les côtés relevés du plateau pour le soulever et le retirer du tiroir pour en faciliter le nettoyage.
- Ne mettez pas de liquide ou d'eau dans le plateau du tiroir-réchaud.

Grille

- Utilisez avec le tiroir-réchaud seulement. N'utilisez pas la grille dans le four.
- La grille s'emboîte de l'avant vers l'arrière.
- Préchauffez avec la grille en place.
- L'utilisation de la grille permet d'empiler les articles.

Utilisation du tiroir-réchaud

Le tiroir-réchaud permet de garder les aliments au chaud. Les aliments qu'on place dans le tiroir-réchaud doivent déjà être chauds. N'utilisez pas le tiroir-réchaud pour chauffer des aliments froids autres que des biscuits salés croustillants, des croustilles ou des céréales sèches.

Ne recouvrez pas le tiroir-réchaud ou le plateau de papier d'aluminium. L'aluminium est un excellent isolant et emprisonnera la chaleur, ce qui nuira à la performance du tiroir et pourrait endommager son fini intérieur.

- Allouez du temps pour le préchauffage.

LO (Basse température) . . . .10 à 15 minutes

Medium (Température moyenne)
(position du milieu sur le bouton de commande) . . . . . .25 à 30 minutes

HI (Température élevée) . . .25 à 35 minutes

- Préchauffez avant l'usage selon les durées recommandées.
- Ne mettez pas de liquide ou d'eau dans le plateau du tiroir-réchaud.
- Couvrez les aliments humides d'un couvercle ou d'un papier d'aluminium.
- Laissez les aliments croustillants à découvert.
- Les aliments doivent être conservés chauds dans leurs contenants de cuisson ou transférés dans un plat à servir résistant à la chaleur.

MISE EN GARDE : *Les contenants ou pellicules en plastique vont fondre au contact direct du tiroir, du plateau ou d'un ustensile chaud. Le plastique fondu peut être impossible à enlever et n'est pas couvert par la garantie.*

- Retirer les cuillères de service et autres ustensiles avant de placer les contenants dans le tiroir-réchaud.

Tableau de sélection de température

Pour garder plusieurs types d'aliments chauds, réglez la température au réglage le plus élevé. Placez les articles nécessitant le réglage le plus élevé au fond du tiroir et les articles requérant moins de chaleur sur la grille.

- La température, l'aliment, la quantité d'aliment et la durée influenceront la qualité de l'aliment.
- Les aliments contenus dans des ustensiles en verre à l'épreuve de la chaleur et en verre-céramique peuvent demander des réglages plus élevés comparativement aux aliments contenus dans des ustensiles en métal.
- L'ouverture répétée du tiroir permet à l'air chaud de s'échapper et aux aliments de refroidir.
- Allouez plus de temps pour permettre à la température à l'intérieur du tiroir de s'ajuster après avoir ajouté des articles.
- Il peut être nécessaire d'utiliser des réglages plus élevés et de recouvrir certains aliments lorsqu'on désire garder une grande quantité d'aliments chauds.
- N'utilisez pas de contenants ou de pellicule en plastique.

Aliment	Réglage
Bacon	HI
Oeufs	HI
Poisson	HI
Jus, sauces	HI
Jambon	HI
Oignons en lanières	HI
Tartes	LO
Pizza	HI
Pommes de terre cuites	HI
Pommes de terre en purée	LO
Croustilles au maïs	LO

MISE EN GARDE : *Ne conservez pas d'aliment dans le tiroir-réchaud pour une période excédant deux heures.*

Pour rendre leur croustillant à certains aliments

- Placez les aliments dans des contenants aux parois basses.
- Préchauffez à ***LO***.
- Vérifiez si les aliments sont assez croustillants après 45 minutes. Laissez plus longtemps si nécessaire.

Pour réchauffer les bols et plats de service

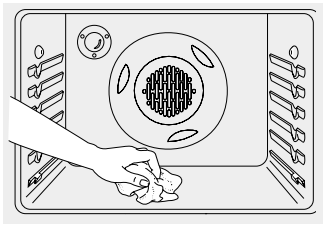
Pour réchauffer les bols et plats de service, régler la commande à ***LO***.

- Utilisez seulement des plats résistant à la chaleur.
- Placez les plats vides sur la grille. Les placer au fond du tiroir pourrait les rendre extrêmement chauds et pourrait les endommager.
- Si vous désirez réchauffer de la porcelaine, vérifiez d'abord avec le fabricant de la porcelaine pour vérifier leur résistance à la chaleur.
- Vous pouvez réchauffer les assiettes de service vides pendant le préchauffage du tiroir.
- Lorsque vous gardez au chaud des aliments et réchauffez des plats de service vides en même temps, placez les assiettes de service sur la grille et les aliments au fond du tiroir.

MISE EN GARDE : *Les assiettes seront chaudes. Utilisez des poignées ou des mitaines de four lorsque vous les retirez du tiroir.*

Fonctionnement du four autonettoyant.

Pour un fonctionnement adéquat de l'autonettoyage, la porte du four doit être fermée et toutes les commandes correctement réglées.



Essuyez l'excès de saleté sur le fond du four.

Avant l'autonettoyage

Lors du premier programme d'autonettoyage, nous recommandons d'aérer la pièce en ouvrant une fenêtre ou en faisant fonctionner un ventilateur ou la hotte de cuisine.

Retirez du four les grilles, le gril-lèchefrite, la sonde, tous les ustensiles de cuisson et le papier d'aluminium.

Les grilles du four peuvent être laissées dans le four au cours du programme d'autonettoyage, mais elles perdront leur lustre, prendront une teinte foncée et seront difficile à glisser.

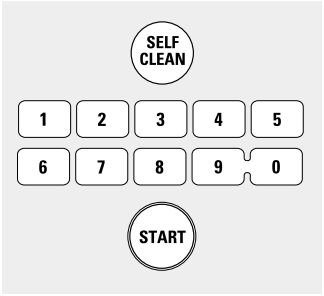
Essuyez le cadre avant du four et la partie de la contre-porte à l'extérieur du joint. Nettoyez ces parties avec de l'eau chaude, des tampons à récurer savonneux ou des nettoyants tels Soft Scrub®. Rincez à fond avec de l'eau et asséchez avec un linge sec.

Ne nettoyez pas le joint de la porte - ce joint présente une résistance extrêmement faible à l'abrasion. Il est essentiel que le joint de la porte du four soit intact. Si vous remarquez que le joint est usé ou effiloché, faites-le remplacer.

Essuyez le surplus d'aliments renversés sur le fond du four.

Assurez-vous que le capot de la lampe du four soit bien en place et que l'éclairage soit éteint.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux émanations provenant du programme d'autonettoyage de n'importe quelle cuisinière. Transportez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.



Pour régler l'autonettoyage

1. Appuyez sur la touche ***SELF CLEAN***.
2. Si vous désirez effectuer un autonettoyage de plus de 4 heures, appuyez sur les touches numériques pour entrer la durée de nettoyage désirée.

La durée normale de nettoyage est de 4 heures. Vous pouvez régler une durée de nettoyage variant entre 3 heures et 5 heures, selon l'importance de la saleté dans votre four.

3. Appuyez sur la touche ***START***.

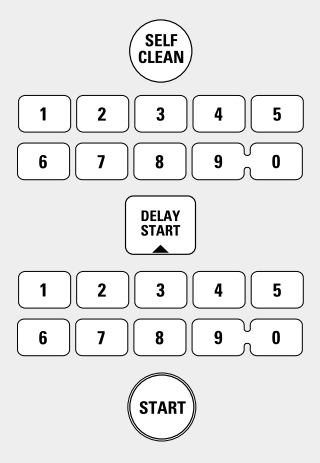
La porte se verrouille automatiquement. L'écran indique la durée résiduelle de nettoyage. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four avant que la température ait descendu sous la température de verrouillage et que l'indicateur ***LOCKED DOOR*** s'éteigne.

Lorsque l'indicateur ***LOCKED DOOR*** s'éteint, ouvrez la porte.

Le four s'éteint automatiquement lorsque le programme d'autonettoyage est terminé.

- Les mots ***LOCK DOOR (PORTE VERROUILLÉE)*** clignotent à l'écran et la commande du four émet un signal sonore si vous réglez le programme d'autonettoyage et oubliez de fermer la porte du four.
- Pour interrompre un programme d'autonettoyage, appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF***. Lorsque l'indicateur ***LOCKED DOOR*** s'éteint, vous informant que le four a refroidi sous la température de verrouillage, ouvrez la porte.

Pour un fonctionnement adéquat de l'autonettoyage, la porte du four doit être fermée et toutes les commandes correctement réglées.



Pour différer la mise en marche d'un programme d'autonettoyage

Assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure.

1. Appuyez sur la touche ***SELF CLEAN***.
2. Appuyez sur les touches numériques pour entrer la durée de nettoyage désirée.
3. Appuyez sur la touche ***DELAY START***. L'heure à laquelle la mise en marche pourra s'effectuer le plus tôt s'affiche à l'écran.
4. Appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure de mise en marche du programme d'autonettoyage désirée.
5. Appuyez sur la touche ***START***.

La porte se verrouille automatiquement. L'écran indique l'heure de mise en marche. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four avant que la température ait descendu sous la température de verrouillage et que l'indicateur ***LOCKED DOOR*** s'éteigne.

Lorsque l'indicateur ***LOCKED DOOR*** s'éteint, ouvrez la porte.

Après un programme d'autonettoyage

Vous remarquerez peut-être un peu de cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un linge humide.

S'il reste des taches blanches, faites-les disparaître à l'aide d'un tampon à récurer savonneux et rincez à fond à l'aide d'une solution d'eau et de vinaigre.

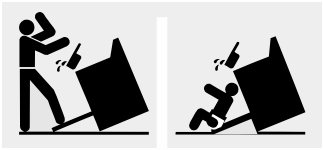
Il s'agit généralement de résidus de sel qui ne disparaissent pas lors du programme d'autonettoyage.

Si le four n'est pas propre après un premier nettoyage, programmez à nouveau un programme d'autonettoyage.

- Vous ne pouvez programmer une cuisson au four tant que le four n'a pas refroidi assez pour déverrouiller la porte.
- Durant un programme d'autonettoyage, vous pouvez appuyer sur la touche ***CLOCK*** pour afficher l'heure. Pour afficher de nouveau la durée résiduelle de nettoyage, appuyez sur la touche ***COOKING TIME***.
- Si la grille devient difficile à glisser, appliquez une petite quantité d'huile végétale ou d'huile à cuisson sur un essuie-tout et essuyez les supports de grilles à l'intérieur du four avec l'essuie-tout.

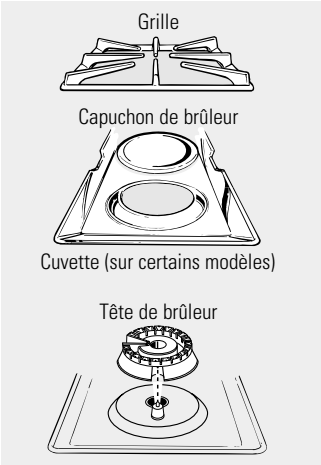
Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Assurez-vous que l'alimentation électrique a été coupée avant de nettoyer une pièce quelconque de votre cuisinière.



Si vous devez déplacer votre cuisinière pour la nettoyer, pour en faire effectuer le service ou pour toute autre raison, assurez-vous de réinstaller convenablement le dispositif antibasculement au moment de la remettre en place. Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.

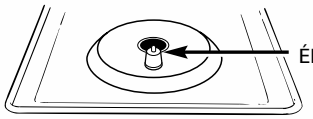
Brûleurs scellés—modèles à surface de cuisson en émail vitrifié



⚠ *MISE EN GARDE : Ne faites pas fonctionner un brûleur si toutes ses pièces et la cuvette (sur certains modèles) ne sont pas en place.*

Avant d'enlever les pièces des brûleurs et les cuvettes (sur certains modèles), assurez-vous que toutes les commandes soient à ***OFF***.

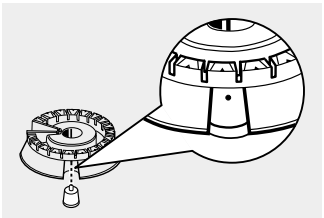
Les grilles, les capuchons, les têtes de brûleurs et les cuvettes (sur certains modèles) sont amovibles pour faciliter le nettoyage.



L'électrode de l'allume-gaz est exposée lorsque vous enlevez la tête de brûleur. Lorsqu'un brûleur est réglé à ***LITE*** (allumer), tous les brûleurs produisent des étincelles. Ne tentez pas de démonter ou de nettoyer les brûleurs lorsqu'un autre brûleur est allumé. Vous pourriez ressentir un léger choc électrique et vous brûler en touchant à une casserole chaude à la suite d'un mouvement brusque.

Têtes de brûleur

Utilisez une aiguille à coudre ou une attache métallique pour débloquer le petit orifice situé au-dessus de l'électrode.



Après le nettoyage, assurez-vous que l'encoche dans la tête du brûleur soit bien en place au-dessus de l'électrode.

REMARQUE : *Avant d'enlever les têtes et les capuchon des brûleurs, identifiez leur dimension et leur emplacement. Replacez-les au même endroit après le nettoyage.*

Pour un allumage adéquat, assurez-vous que le petit orifice situé dans la section au-dessus de l'électrode est bien dégagé. Pour le débloquer, vous pouvez utiliser une aiguille à coudre ou une attache métallique.

Les fentes des têtes de brûleurs de votre cuisinière doivent toujours être propres afin d'obtenir des flammes uniformes et stables.

Nettoyez régulièrement les têtes de brûleurs, surtout lorsque des aliments ont été renversés, ce qui pourrait obstruer ces orifices.

Pour déloger les aliments brûlés, faites tremper la tête de brûleur dans une solution d'eau très chaude et de détergent liquide doux pendant 20 à 30 minutes. Pour les taches plus tenaces, utilisez une brosse à dents.

Avant de remettre en place la tête de brûleur, secouez-la pour enlever l'excès d'eau et faites-la sécher en la plaçant dans le four chaud pendant 30 minutes.

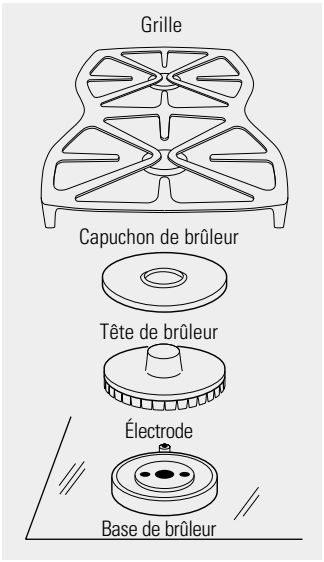
Remettez en place les capuchons et les têtes de brûleurs. Assurez-vous de réinstaller les capuchons et les têtes sur les brûleurs appropriés. Vous avez un petit, un moyen et deux grands capuchons et têtes de brûleurs.

Capuchons de brûleur

Enlevez-les lorsqu'ils auront refroidi. Lavez les capuchons de brûleurs dans de l'eau savonneuse très chaude, et rincez-les à l'eau claire. Vous pouvez les frotter avec un tampon à récurer en plastique pour déloger les particules d'aliments brûlés.

Faites-les sécher dans le four chaud ou essuyez-les avec un chiffon - ne les remettez pas en place lorsqu'ils sont mouillés. Remettez en place les capuchons de brûleurs.

Assurez-vous que les capuchons soient réinstallés sur les brûleurs appropriés. Vous avez un petit capuchon, un moyen et deux grands.

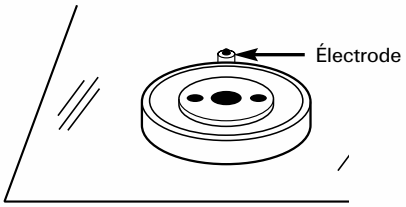


⚠ *MISE EN GARDE : Ne faites pas fonctionner un brûleur si toutes ses pièces ne sont pas en place.*

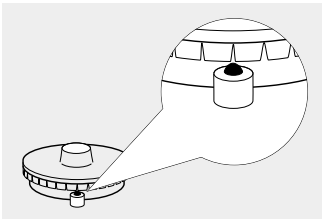
Brûleurs scellés—modèles à surface de cuisson en verre

Avant d'enlever les pièces des brûleurs, assurez-vous que toutes les commandes soient à ***OFF***.

Les grilles, les capuchons et les têtes de brûleurs sont amovibles pour faciliter le nettoyage.



Lorsqu'un brûleur est réglé à ***LITE*** (allumer), tous les brûleurs produisent des étincelles. Ne tentez pas de démonter ou de nettoyer les brûleurs lorsqu'un autre brûleur est allumé. Vous pourriez ressentir un léger choc électrique et vous brûler en touchant à une casserole chaude à la suite d'un mouvement brusque.



Après le nettoyage, assurez-vous que l'encoche dans la tête du brûleur soit bien en place au-dessus de l'électrode.
Faites tourner la tête du brûleur autour de la base du brûleur jusqu'à ce qu'elle soit de niveau et bien en place.

Têtes de brûleur

REMARQUE : *Avant d'enlever les têtes et les capuchon des brûleurs, identifiez leur dimension et leur emplacement. Replacez-les au même endroit après le nettoyage.*

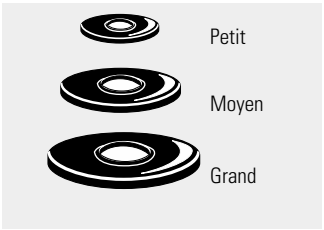
Les fentes des têtes de brûleurs de votre cuisinière doivent toujours être propres afin d'obtenir des flammes uniformes et stables.

Nettoyez régulièrement les têtes de brûleurs, surtout lorsque des aliments ont été renversés, ce qui pourrait obstruer ces orifices.

Pour déloger les aliments brûlés, faites tremper la tête de brûleur dans une solution d'eau très chaude et de détergent liquide doux pendant 20 à 30 minutes. Pour les taches plus tenaces, utilisez une brosse à dents.

Avant de remettre en place la tête de brûleur, secouez-la pour enlever l'excès d'eau et faites-la sécher en la plaçant dans le four chaud pendant 30 minutes.

Remettez en place les capuchons et les têtes de brûleurs. Assurez-vous de réinstaller les capuchons et les têtes sur les brûleurs appropriés. Vous avez un petit, un moyen et deux grands capuchons et têtes de brûleurs.



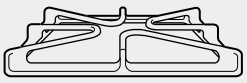
Capuchons de brûleur

Enlevez-les lorsqu'ils auront refroidi. Lavez les capuchons de brûleurs dans de l'eau savonneuse très chaude, et rincez-les à l'eau claire. Vous pouvez les frotter avec un tampon à récurer en plastique pour déloger les particules d'aliments brûlés.

Faites-les sécher dans le four chaud ou essuyez-les avec un chiffon - ne les remettez pas en place lorsqu'ils sont mouillés. Remettez en place les capuchons de brûleurs.

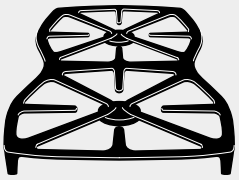
Assurez-vous que les capuchons soient réinstallés sur les brûleurs appropriés. Vous avez un petit capuchon, un moyen et deux grands.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.



L'apparence peut varier.

*Si votre modèle est doté de grilles simples, **ne** les nettoyez **pas** dans le lave-vaisselle.*



L'apparence peut varier.

Si votre modèle est doté de grilles doubles, elles peuvent être nettoyées dans un lave-vaisselle.

Grilles de brûleurs

Enlevez les grilles lorsqu'elles sont froides. Lavez-les régulièrement, surtout après avoir renversé des aliments. Lavez les grilles dans de l'eau savonneuse très chaude et rincez-les. Lorsque vous remettez les grilles en place, assurez-vous qu'elles soient bien placées au-dessus des brûleurs.

Ne faites pas fonctionner un brûleur pendant une période prolongée sans avoir placé un ustensile de cuisson sur la grille. Le fini de la grille pourrait s'écailler si vous n'y placez pas un ustensile de cuisson pour absorber la chaleur.

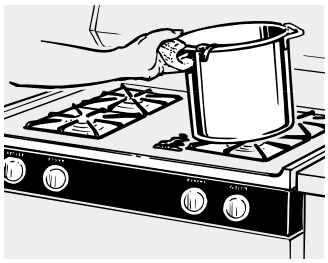
Pour déloger les aliments brûlés, utilisez un tampon à récurer savonneux.

Bien qu'elles soient durables, les grilles des brûleurs perdront graduellement leur lustre, peu importe les soins que vous leur apporterez, en raison de leur exposition continue à des températures élevées. Vous remarquerez ce phénomène plus rapidement sur les grilles de couleur plus pâle.

REMARQUE : *Ne nettoyez pas les grilles dans le four autonettoyant.*

Modèles à surface de cuisson en émail vitrifié seulement :

- Après le nettoyage des grilles, séchez-les à fond en les plaçant dans le four chaud pendant quelques minutes. Ne replacez pas les grilles sur la cuisinière lorsqu'elles sont encore humides. Lorsque vous replacez les grilles, assurez-vous qu'elles soient solidement en place au-dessus des brûleurs.
- Pour prévenir la rouille sur les grilles en fonte, appliquez une mince couche d'huile de cuisson sur le dessous des grilles.



Surface de cuisson (modèles à surface de cuisson en émail vitrifié)

Pour éviter d'endommager le fini en émail vitrifié de votre surface de cuisson et pour l'empêcher de ternir, nettoyez immédiatement les aliments renversés. Les aliments très acides (tomates, choucroute, jus de fruits, etc.) ou contenant beaucoup de sucre peuvent produire des taches ternes s'ils ne sont pas essuyés immédiatement.

Lorsque la surface a refroidi, lavez-la et rincez-la. Dans le cas des autres renversements, comme les éclaboussures de graisse, etc., lavez-les avec de l'eau et du savon lorsque la surface a refroidi. Rincez et polissez avec un linge sec.

REMARQUE : *Ne rangez jamais de matières inflammables dans le four ou à proximité de la surface de cuisson. Ne rangez ou n'utilisez jamais de matériaux combustibles, d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.*

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

N'utilisez pas de tampon de laine d'acier car il pourrait égratigner la surface.

Nettoyez à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.

Si des souillures d'aliments persistent, essayez un produit de nettoyage domestique comme Fantastik®, Simple Green® ou Formula 409®.

Pour la saleté difficile à nettoyer, utilisez un produit nettoyant pour l'acier inoxydable standard, tel Bon-Ami® ou Cameo®. Vous pouvez faire tremper la saleté durant plusieurs heures à l'aide de linges humides.

Appliquez le produit nettoyant avec une éponge humide. Rincez à fond et séchez. Grattez toujours délicatement dans le sens du grain.

Après le nettoyage, utilisez un poli pour acier inoxydable, comme Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner®, ou Wenol All Purpose Metal Polish®. Suivez les directives d'application du produit pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable.

Nettoyage de la surface de cuisson en verre (sur certains modèles).

Avant d'utiliser la surface de cuisson en verre pour la première fois, nettoyez la surface en verre avec une crème nettoyante. Également, nettoyez la surface en verre après chaque usage. Cela vous permettra de protéger la surface et rendra les nettoyages plus facile.

***Pour nettoyer le joint autour de la surface de cuisson**, laissez un chiffon humide reposer dessus pour quelques minutes. Ensuite, essuyez-le. Si nécessaire, utilisez un savon doux.*

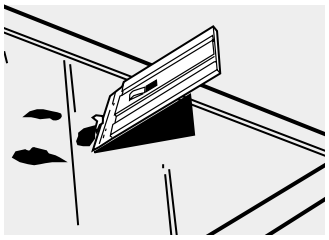
N'utilisez pas de couteau ou d'objet pointu sur le joint pour éviter de le couper ou de l'endommager.

Nettoyage régulier

Pour nettoyer la surface de cuisson en verre, utilisez seulement une crème nettoyante recommandée telle Cerama Brite ou une autre crème nettoyante pour surface de cuisson.

Pour entretenir et protéger la surface de votre nouvelle surface de cuisson en verre, suivez les étapes suivantes :

1. Avant d'utiliser votre surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec une crème nettoyante. Cela vous permettra de protéger la surface et rendra les nettoyages plus facile.
2. Enlevez les grilles et nettoyez la surface avec la crème nettoyante après chaque usage.
3. Versez quelques gouttes (le moins possible) de crème nettoyante sur la surface salie et frottez avec un essuie-tout humide. Essuyez avec un essuie-tout sec pour enlever toute la saleté et la crème nettoyante.



Vous ne risquez pas d'endommager la surface si vous tenez un grattoir à lame à un angle de 45°.

Pour la saleté brûlée...

1. Laissez la surface de cuisson et les grilles refroidir.
2. Enlever les grilles et appliquez quelques gouttes de crème sur la surface salie refroidie. Étendez la crème sur toute la surface salie.
3. Tenez le grattoir à un angle de 45° contre la surface en vitrocéramique. Cet angle de 45° facilite le grattage.
4. Grattez la saleté avec le grattoir fourni. Assurez-vous qu'une petite quantité de crème recouvre toujours la saleté lorsque vous grattez. Les zones plus sales peuvent nécessiter des applications répétées de crème. Il sera peut-être nécessaire d'appuyer davantage sur le grattoir à lame en grattant la zone sale recouverte de crème.

Assurez-vous d'utiliser une lame neuve et bien affûtée.

5. S'il reste encore de la saleté, répétez les étapes ci-dessus.

Pour commandes de la crème et/ou un grattoir à lame pour votre surface de cuisson en verre, veuillez nous appeler au numéro sans frais :

***Centre national de pièces** 1-800-626-2002*

***Nettoyant** .....N° WX10X300*

***Grattoir** .....N° WX5X1614*

***Ensemble crème et grattoir** ...N° WB64X5027*

Nos études indiquent que si vous cuisez des aliments à forte teneur en sucre tels des gelées ou du fudge, et qu'un renversement se produit, des dommages permanants à la surface de cuisson peuvent survenir à moins que vous nettoyiez immédiatement le renversement.

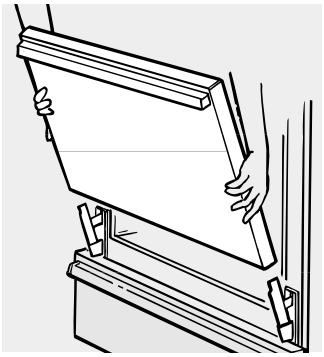
Entretien spécial pour renversements de produits sucrés

Assurez-vous d'utiliser une lame neuve. N'utilisez pas une lame émoussée ou abîmée.

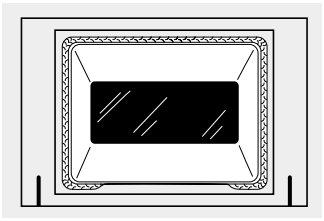
Les renversements d'aliments sucrés (comme les gelées, le fudge, les sirops) ou le plastique fondu peuvent abîmer la surface de votre surface de cuisson (dommages non couverts par la garantie) à moins que vous les enleviez pendant que votre surface de cuisson est encore chaude. ***Prenez garde lorsque vous enlevez des substances chaudes.***

1. Éteignez tous les éléments et, à l'aide de poignées ou de mitaines pour le four, enlevez les casseroles et les grilles chaudes.
2. Portez une mitaine pour le four et tenez le grattoir à lame à un angle de 45° par rapport à la surface de cuisson. Grattez ensuite la saleté vers l'extérieur de l'élément chauffant.
3. Ayant repoussé la saleté vers une partie moins chaude, utilisez un essuie-tout pour essuyer l'excès de saleté. Laissez la saleté résiduelle sur l'élément jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi. Cessez d'utiliser l'élément de surface sali tant que vous n'aurez pas essuyé complètement les aliments renversés. Continuez le processus de nettoyage en suivant les étapes indiquées à la section *Pour la saleté brûlée*.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.



Soulevez la porte pour la dégager de ses charnières.



Pour permettre une circulation d'air adéquate, le joint est conçu avec un espace de joint à la partie inférieure.

Ne nettoyez pas le joint de la porte - ce joint présente une résistance extrêmement faible à l'abrasion.

Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou déplacé, faites-le remplacer.

Pour enlever la porte

La porte du four est amovible, mais elle est lourde. Il est possible que vous ayez besoin d'aide pour l'enlever et la remettre en place.

Pour enlever la porte, ouvrez-la de quelques pouces jusqu'à la position spéciale d'arrêt. Saisissez-la par les côtés et soulevez-la pour la dégager de ses charnières.

MISE EN GARDE : *Évitez de placer vos mains entre la charnière et le cadre de la porte du four, car la charnière peut se refermer sur vos doigts.*

Pour remettre la porte en place, assurez-vous que les charnières soient en position d'arrêt. Placez les fentes sous la porte vis-à-vis des charnières. Abaissez lentement la porte sur les deux charnières en même temps. Si les charnières se referment sur le cadre du four, ouvrez-les à nouveau.

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- Ne laissez aucun excès d'eau pénétrer dans les ouvertures ou les encoches de la porte.
- La partie qui se trouve à l'intérieur du joint se nettoie lors de l'autonettoyage. Vous n'avez donc pas à nettoyer cette partie à la main. Tous les résidus de savon laissés sur les parois du four produisent des taches supplémentaires lorsque le four est chauffé.
- La partie à l'extérieur du joint peut être nettoyée avec un tampon à récurer.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

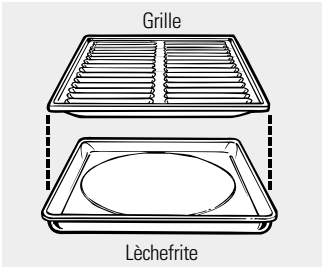
- Nettoyez le dessus, les côtés et le devant de la porte du four avec de l'eau savonneuse. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser du nettoyant à vitres pour nettoyer le hublot à l'extérieur de la porte.
- Les éclaboussures de marinade, de jus de fruits, de sauce tomate et autres préparations contenant des acides peuvent causer des taches de décoloration. Ces éclaboussures doivent donc être essuyées immédiatement. Lorsque la surface a refroidi, nettoyez-la et rincez-la.
- N'utilisez pas de produits nettoyants commerciaux pour le four, de poudres à récurer ou de produits abrasifs sur le panneau extérieur de la porte.

Fond du four

Le fond du four est recouvert d'un fini en émail vitrifié. Pour faciliter le nettoyage, protéger le fond du four des débordements en plaçant une tôle à biscuits sur la tablette en-dessous de celle sur laquelle vous placez des contenants d'aliments. Cette précaution est particulièrement importante lorsque vous cuisez une tarte aux fruits ou d'autres aliments dont la teneur en acide est élevée. Les préparations aux fruits chaudes ou autres aliments à teneur élevée en acide (comme les tomates, la choucroute et les sauces contenant du vinaigre ou du jus de citron) peuvent abîmer le fini en émail vitrifié et devraient être nettoyés immédiatement.

Nous ne recommandons pas l'usage de papier d'aluminium sur le fond du four. Il peut affecter la circulation de l'air si les ouvertures sont bloquées et il peut concentrer la chaleur au fond du four, ce qui affectera les résultats de cuisson.

Pour nettoyer les renversements, utilisez de l'eau savonneuse, un nettoyant abrasif ou un tampon à récurer savonneux. Rincez à fond pour enlever tout résidu de savon avant l'autonettoyage.



Gril-lèchefrite

Après le grillage, sortez le gril-lèchefrite du four. Enlevez la grille de la lèchefrite. Versez délicatement la graisse de la lèchefrite dans un contenant. Lavez et rincez la lèchefrite, de même que la grille, dans de l'eau savonneuse très chaude avec un tampon à récurer en plastique ou savonneux.

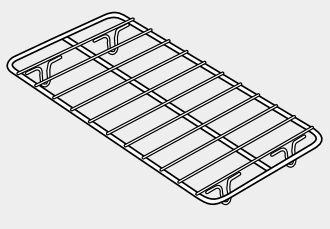
S'il y a des aliments brûlés à la surface de la grille et de la lèchefrite, saupoudrez du détergent sur la grille pendant qu'elle est chaude et couvrez-la d'un linge à vaisselle ou d'un essuie-tout humide. Faites tremper la lèchefrite pour décoller les aliments brûlés.

Vous pouvez nettoyer le gril-lèchefrite avec un produit nettoyant commercial pour le four.

Vous pouvez également laver la grille et la lèchefrite au lave-vaisselle.

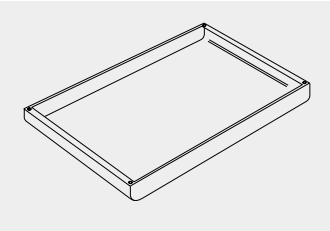
Ne laissez pas la lèchefrite et sa grille sales dans le four ou sur la cuisinière.

ATTENTION : *Ne nettoyez pas la lèchefrite ou sa grille dans le four autonettoyant.*



Grille du tiroir-réchaud

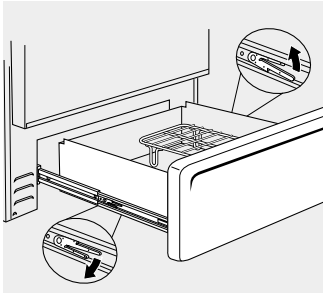
Nettoyez la grille avec du détergent et de l'eau. Après le nettoyage, rincez la grille avec de l'eau et séchez-la avec un linge propre.

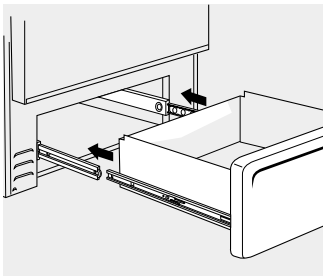


Plateau du tiroir-réchaud

Le tiroir-réchaud est doté d'un plateau amovible pour faciliter le nettoyage.

En vous servant des côtés relevés du plateau, retirez-le du tiroir et nettoyez-le avec du détergent et de l'eau. Après le nettoyage, rincez-le bien avec de l'eau et séchez-le avec un linge propre. Remettez-le en place dans le tiroir-réchaud.





Tiroir-réchaud amovible (sur certains modèles)

Assurez-vous que l'alimentation électrique a été coupée en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur avant d'effectuer des ajustements, de nettoyer ou d'effectuer le service de votre cuisinière. Assurez-vous que l'élément du tiroir-réchaud est froid.

La plupart des nettoyages peuvent être effectués lorsque le tiroir est en place. Cependant, il peut être enlevé si on désire effectuer des nettoyages plus approfondis. Pour ces nettoyages, utilisez du savon et de l'eau chaude.

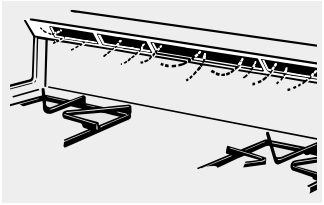
Pour enlever le tiroir-réchaud :

1. Tirez le tiroir jusqu'à ce qu'il bloque.
2. Abaissez le levier du support gauche et soulevez le levier du support droit tout en tirant sur le tiroir pour le libérer.

Pour remettre le tiroir-réchaud en place :

1. Placez le rail du support gauche du tiroir dans le support inférieur gauche et glissez-le légèrement vers l'intérieur pour l'accrocher.
2. Placez le rail du support droit du tiroir dans le support inférieur droit et glissez-le légèrement vers l'intérieur pour l'accrocher.
3. Poussez le tiroir complètement au fond.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.



L'apparence et l'emplacement des évents peuvent varier.

Évents du four

N'obstruez jamais les évents (orifices d'aération) de la cuisinière. Ils assurent une circulation d'air adéquate, nécessaire au fonctionnement et à la combustion appropriés de la cuisinière.

Ces ouvertures sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, sur le dessus et le dessous de la porte du four et à la partie inférieure de la cuisinière, sous le tiroir-réchaud.

Tableau de commande supérieur

Verrouillez les touches avant le nettoyage.

Consultez les renseignements sur le *Verrouillage des touches* dans la section *Fonctions spéciales de la commande du four* du présent manuel.

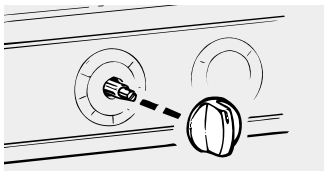
Nettoyez les éclaboussures avec un linge humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour verre.

Enlever la grosse saleté avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun abrasif.

Déverrouillez les touches après le nettoyage.

Consultez les renseignements sur le *Verrouillage des touches* dans la section *Fonctions spéciales de la commande du four* du présent manuel.



Tirez sur le bouton.

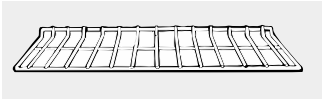
Tableau de commande inférieur et boutons

Nous vous conseillons d'essuyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec de l'eau et un détergent doux, ou avec de l'eau et du vinaigre. Rincez-le à l'eau claire, puis séchez-le avec un linge doux.

N'utilisez pas sur le tableau de commande des produits nettoyants abrasifs ou liquides puissants, des tampons à récurer en plastique ou des produits nettoyants pour le four—ils endommagent le fini. Une solution constituée de 50 % de vinaigre et de 50 % d'eau très chaude se révèle très efficace.

Vous pouvez enlever les boutons pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, tirez sur le bouton. Si vous avez de la difficulté à l'enlever, glissez un chiffon ou une serviette entre le bouton et le tableau de commande, puis tirez. Lavez les boutons dans de l'eau savonneuse ou dans une solution d'eau très chaude et de vinaigre.

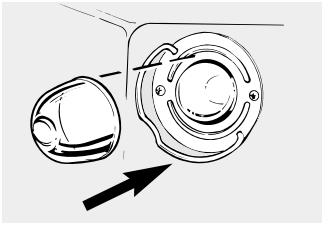
Les pièces métalliques peuvent être nettoyées avec de l'eau savonneuse. N'utilisez pas de tampons à récurer en acier, d'abrasifs, d'ammoniaque, d'acides ou de produits nettoyants commerciaux pour le four. Essuyez-les avec un linge doux.



Grilles du four

Nettoyez les grilles avec un produit nettoyant abrasif ou un tampon à récurer en acier. Après le nettoyage, rincez les grilles à l'eau claire et séchez-les avec un linge propre.

REMARQUE : *Enlevez les grilles du four avant de commencer le programme d'autonettoyage.*



Bride métallique.

Remplacement de l'ampoule du four

MISE EN GARDE : *Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur au panneau de distribution principal. Laissez refroidir l'ampoule et le capot de la lampe avant de les enlever.*

La lampe du four est protégée par un capot amovible en verre, maintenu en place par une bride métallique. Au besoin, enlevez la porte du four pour y avoir accès plus facilement.

Pour enlever le capot :

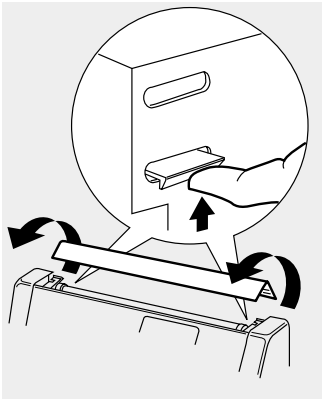
1. Placez votre main sous le capot pour l'empêcher de tomber lorsqu'il sera dégagé. Avec la même main, appuyez fermement sur la bride de façon à dégager le capot. Retirez ensuite le capot.

   N'enlevez aucune vis lorsque vous enlevez le capot.

2. Ne touchez pas à l'ampoule chaude avec un linge humide. Remplacez l'ampoule par une ampoule pour électroménagers de 40 watts.

Pour remettre le capot en place :

1. Placez-le dans la rainure du boîtier de l'ampoule. Tirez la bride vers le centre du capot jusqu'à ce qu'elle soit bien en place. Lorsqu'elle est bien placée, la bride retient solidement le capot en place. Assurez-vous que la bride soit bien insérée dans la rainure au centre du capot.
2. Rétablissez le courant électrique à la cuisinière.



Tube fluorescent du dosseret

MISE EN GARDE : Si vous avez les mains mouillées ou si le tube est chaud, n'y touchez pas. N'essuyez jamais la région du tube avec un linge humide. L'alimentation en électricité doit être coupée lorsque vous remplacez le tube.

1. Soulevez les languettes des deux côtés à l'arrière et libérez la partie supérieure arrière du dosseret.
2. Soulevez et retirez la partie supérieure arrière du dosseret.
3. Enlevez le tube fluorescent. Remplacez-le par un tube de même longueur et de même puissance.
4. Remettez la partie supérieure arrière du dosseret en la plaçant dans les entailles et en la poussant vers l'arrière. Poussez-la en place sur les languettes arrières des deux côtés.

Installation de la cuisinière.

Veuillez lire attentivement les présentes directives.

AVANT DE COMMENCER

Cette cuisinière doit être installée conformément aux exigences des codes locaux en vigueur ou de la version la plus récente du Code national du gaz des É.-U., ANSI Z223.1. Au Canada, l'installation doit être conforme aux exigences de la version la plus récente du Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1, ou du Code d'installation du propane CAN/CGA-B149.2, et des codes locaux en vigueur. Cette cuisinière est homologuée par l'American Gas Association en vertu de la plus récente version de la norme ANSI Z21.1, et par l'Association canadienne du gaz en vertu de la plus récente version de la norme CAN/CGA-1.1.

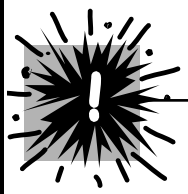
Comme pour tout autre électroménager à gaz et produisant de la chaleur, il vous faut prendre certaines mesures de sécurité. Vous trouverez ces mesures dans la section *Conseils de sécurité importants* au début du présent guide. Veuillez les lire attentivement.

IMPORTANT : *Gardez ces directives pour l'inspecteur local en électricité.*

NOTE À L'INSTALLATEUR : *Laissez les présentes directives avec l'électroménager lorsque l'installation sera terminée.*

NOTE AU CONSOMMATEUR : *Veuillez conserver les Directives d'installation avec le Guide d'utilisation et d'entretien pour consultation éventuelle.*

REMARQUE : *Cet appareil doit être adéquatement mis à la terre.*

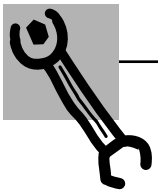


POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne rangez pas ou n'utilisez pas d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.

Si vous remarquez une odeur de gaz :

1. Ouvrez les fenêtres.
2. N'actionnez aucun commutateur électrique.
3. Éteignez toute flamme nue.
4. Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz.



OUTILS NÉCESSAIRES

- *Tournevis à embout plat et Phillips*
- *Crayon et règle*
- *Deux clés à tuyau (une d'appoint)*
- *Clé à fourche ou à molette de 1 3/8 po*
- *Tourne-écrous ou clés à fourche de 3/16 po et 1/4 po*

MATÉRIEL SUPPLÉMENTAIRE :

- *Robinet d'arrêt pour la conduite de gaz*
- *Scellant pour raccords de tuyau ou ruban en Téflon* pour joints filetés homologué par l'UL, résistant au gaz naturel et au pétrole liquéfié.*
- *Raccord en métal souple pour électroménagers (D.I. de 1/2 po). Il est recommandé d'utiliser une longueur de 5 pieds pour faciliter l'installation, mais toute autre longueur est acceptable. N'utilisez jamais un ancien raccord lors de l'installation d'une nouvelle cuisinière.*
- *Raccord évasé pour raccordement à la conduite de gaz (3/4 po ou 1/2 po NPT x D.I. de 1/2 po).*
- *Raccord évasé pour raccordement au régulateur de pression de la cuisinière (1/2 po NPT x D.I. de 1/2 po).*

**Téflon : Marque déposée de DuPont*

MISE EN GARDE! *CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION*

Une installation, un réglage, une modification, une réparation ou un entretien inadéquats peuvent causer des blessures ou des dommages matériels. Consultez le présent guide. Si vous avez besoin d'aide ou de renseignements supplémentaires, consultez un installateur qualifié, un service de réparation, le fabricant (marchand) ou votre fournisseur de gaz.

Ne réutilisez jamais d'anciens raccords souples. L'utilisation d'anciens raccords souples peut provoquer des fuites de gaz et occasionner des blessures. Utilisez toujours des raccords souples ***NEUFS*** lorsque vous installez un électroménager à gaz.

IMPORTANT : Enlevez tout le matériel d'emballage et la documentation du four avant d'effectuer les raccordements électriques et de gaz.

MISE EN GARDE : Pendant une panne de courant, ne tentez pas de faire fonctionner le four de cette cuisinière (modèles à allume-gaz électrique seulement).

- Faites installer votre cuisinière par un installateur ou un technicien qualifié.
- Votre cuisinière doit être adéquatement mise à la terre, conformément aux codes locaux en vigueur ou selon la version la plus récente du Code national d'électricité (ANSI/NFPA 70). Au Canada, la mise à la terre doit être effectuée conformément à la Partie 1 du Code canadien de l'électricité CSA C22.1 ou aux codes locaux en vigueur. Voir la section *Raccordements électriques*.
- Avant d'installer votre cuisinière sur un revêtement de sol synthétique ou de linoléum, assurez-vous qu'il résiste à une température de 180 °F sans rétrécir, onduler ou ternir.N'installez pas la cuisinière sur une moquette, à moins de placer une feuille de 1/4 po d'épaisseur de contre-plaqué ou de produit isolant similaire entre la cuisinière et la moquette.
- Assurez-vous que les murs autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur produite par la cuisinière, laquelle peut atteindre 200 °F.
- Évitez d'installer des armoires au-dessus de la cuisinière. Pour réduire les risques que vous courez en vous penchant au-dessus des brûleurs allumés, installez au-dessus de la cuisinière une hotte qui dépasse le dessous des armoires d'au moins 5 po.
- La hotte doit être fabriquée avec des feuilles de métal dont l'épaisseur est d'au moins 0.0122 po. Installez-la au-dessus de la surface de cuisson en prévoyant un dégagement d'au moins 1/4 po entre la hotte et le dessous de l'armoire en métal ou en matériau combustible. La largeur de la hotte doit être au moins égale à celle de l'appareil. Elle doit aussi être bien centrée au-dessus de la cuisinière. Le dégagement entre la surface de cuisson et la hotte ***DOIT ÊTRE D'AU MOINS 24 POUCES***.

EXCEPTION : L'installation d'un four à micro-ondes ou d'un appareil de cuisson approuvé au-dessus de la surface de cuisson doit être conforme aux directives d'installation fournies avec l'appareil en question.

- Si des armoires sont installées au-dessus de la cuisinière, prévoyez un dégagement d'au moins 30 po entre la surface de cuisson et le dessous non protégé des armoires.
- Si le dégagement entre la surface de cuisson et les armoires en métal ou en matériau combustible placées au-dessus de celle-ci est inférieur à 30 pouces, protégez le dessous des armoires situées au-dessus de la surface de cuisson au moyen d'un panneau isolant en carton pâte d'au moins 1/4 po d'épaisseur, recouvert d'une feuille de métal d'au moins 0.0122 po d'épaisseur.
- Le dégagement entre la surface de cuisson et les armoires protégées ***NE DOIT JAMAIS ÊTRE INFÉRIEUR À 24 POUCES***. La distance verticale entre le plan de la surface de cuisson et le dessous des armoires adjacentes placées au-dessus de celle-ci et s'approchant à moins d'un pouce du plan des panneaux latéraux de la cuisinière ne doit pas être inférieure à 18 po. (Voir l'illustration à la section *Dimensions et dégagements*.)
- ***ATTENTION :*** Ne rangez pas dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret de la cuisinière des articles pouvant présenter un intérêt pour les enfants. Ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et risqueraient de se blesser gravement.

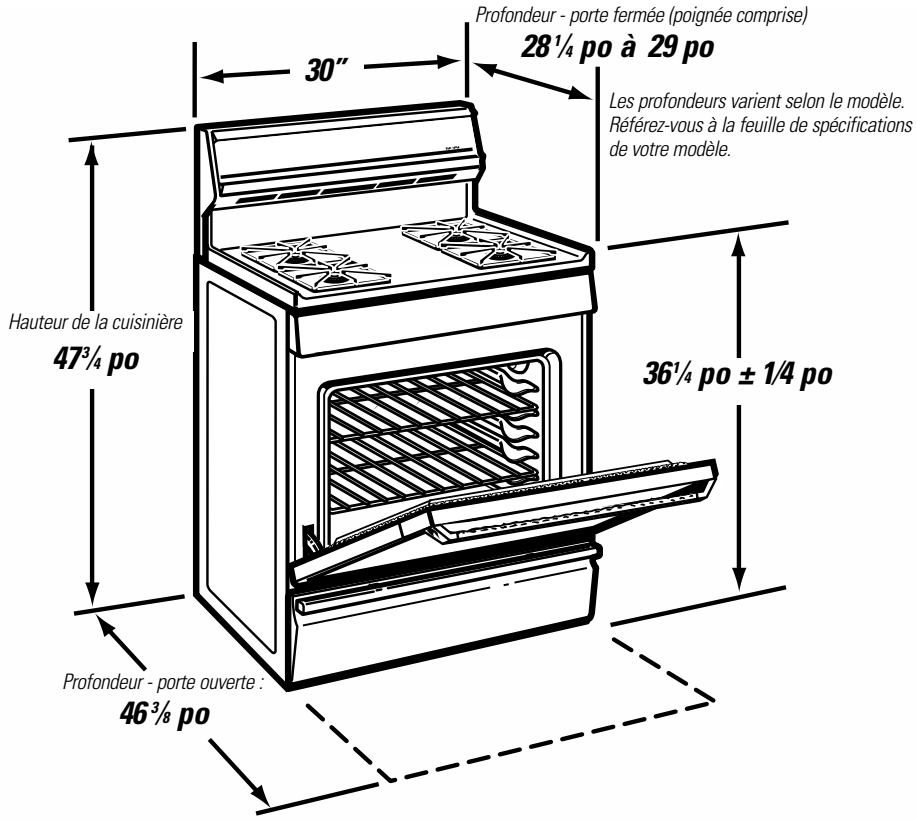
Installation de la cuisinière.

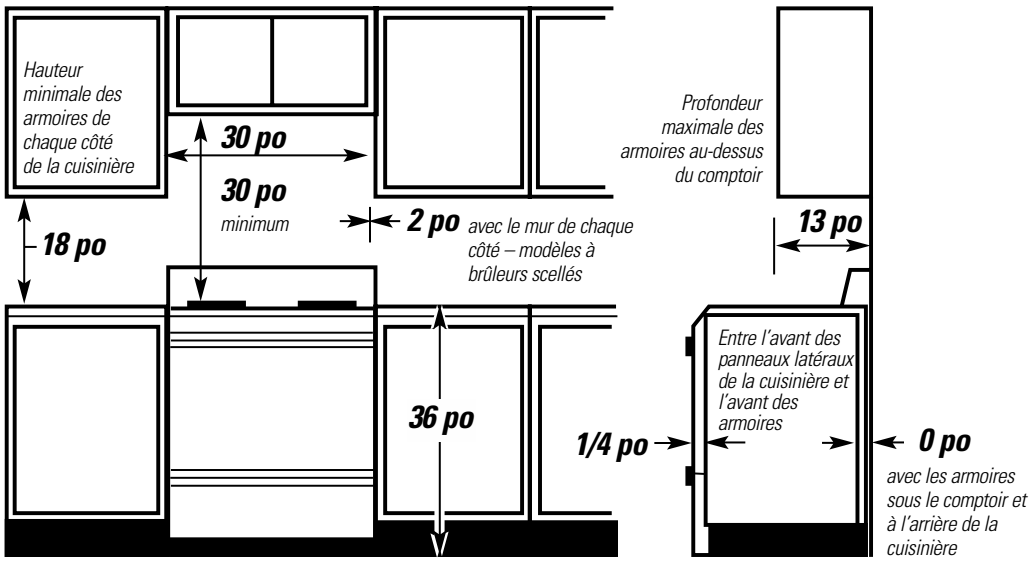
Veuillez lire attentivement les présentes directives.

DIMENSIONS ET DÉGAGEMENTS

Prévoyez des dégagements adéquats entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent être respectées pour une opération sécuritaire de votre cuisinière. L'emplacement de la prise de courant et de l'ouverture pour la conduite de gaz (voir Emplacements de la conduite de gaz et de la prise de courant) peuvent être modifiées afin de se conformer aux exigences spécifiques.

La cuisinière peut être placée à un dégagement de 0 po du mur (contre le mur).


Profondeur - porte fermée (poignée comprise)
28¼ po à 29 po
30"
Les profondeurs varient selon le modèle. Référez-vous à la feuille de spécifications de votre modèle.
Hauteur de la cuisinière
47¾ po
36¼ po ± 1/4 po
Profondeur - porte ouverte :
46⅜ po


Hauteur minimale des armoires de chaque côté de la cuisinière
30 po
30 po
minimum
2 po
avec le mur de chaque côté – modèles à brûleurs scellés
18 po
36 po
Profondeur maximale des armoires au-dessus du comptoir
13 po
Entre l'avant des panneaux latéraux de la cuisinière et l'avant des armoires
1/4 po
0 po
avec les armoires sous le comptoir et à l'arrière de la cuisinière

⚠ *MISE EN GARDE!* DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures.

Pour empêcher le basculement accidentel de la cuisinière, installez au mur un dispositif antibasculement approuvé. (Voir «Installation du dispositif antibasculement» dans la présente section.) Pour vérifier si le dispositif a été installé correctement, faites basculer lentement la cuisinière vers l'avant. Le dispositif devrait être engagé et empêcher la cuisinière de basculer.

Si vous tirez la cuisinière pour une raison ou pour une autre, assurez-vous que le dispositif antibasculement est bien engagé lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur.

- Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre cuisinière pour réchauffer la pièce. Votre four et la surface de cuisson de votre cuisinière n'ont pas été conçus à cette fin. Les brûleurs de surface ne doivent pas fonctionner si un ustensile de cuisson n'a pas été placé sur la grille. Une telle utilisation peut présenter des risques d'incendie, endommager votre cuisinière et avoir pour effet d'annuler votre garantie.
- Ne rangez ou n'utilisez pas d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager. Un incendie ou une explosion pourrait se produire.
- Ne rangez pas d'objets dans le four. Ces articles pourraient s'enflammer.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou autres substances inflammables s'accumuler dans la cuisinière ou à proximité de celle-ci.

EMPLACEMENT

N'installez pas la cuisinière à un endroit où il y a de forts courants d'air. Toute ouverture dans le plancher ou le mur arrière de la cuisinière doit être fermée. Assurez-vous que les ouvertures aménagées autour de la base de la cuisinière, qui assurent une circulation d'air adéquate pour la ventilation et la combustion, ne sont pas obstruées par du tapis ou une pièce de bois.

Comme beaucoup d'autres meubles, votre cuisinière est lourde et peut marquer les revêtements de sol tendres comme le vinyle coussiné ou les moquettes. Lorsque vous déplacez l'appareil, faites attention de ne pas endommager ce type de revêtement de sol. Pour protéger votre revêtement, nous vous recommandons d'observer les directives simples et peu coûteuses qui suivent.

Installez votre cuisinière sur une feuille de contre-plaqué (ou matériau similaire). Lorsque le revêtement de sol se termine à l'avant de la cuisinière, la surface se trouvant sous la cuisinière doit être fabriquée en contre-plaqué dont l'épaisseur est équivalente ou supérieure à celle du revêtement du sol.

Ainsi, il sera facile de déplacer la cuisinière lors du nettoyage ou d'une réparation. De plus, assurez-vous que votre revêtement de sol résiste à une température de 180°F. (Voir la section *Mesures importantes de sécurité* des présentes Directives d'installation.)

Assurez-vous que le revêtement des murs autour de votre cuisinière peut résister à la chaleur (pouvant atteindre 200 °F) produite par l'appareil. (Voir la section *Mesures importantes de sécurité* des présentes Directives d'installation.)

IMPORTANT!

Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban gommé. Assurez-vous que les brûleurs soient bien installés et de niveau.

Retirez le sac d'accessoires du four.

Assurez-vous qu'aucune pièce de la cuisinière ne s'est desserrée pendant le transport.

Installation de la cuisinière.

Veuillez lire attentivement les présentes directives.

1 Alimentation adéquate en gaz

Votre cuisinière est conçue pour fonctionner sous une pression de 4 po de colonne d'eau lorsqu'elle est alimentée en gaz naturel, ou de 10 po de colonne d'eau lors d'une alimentation en gaz de pétrole liquéfié (propane ou butane).

Assurez-vous d'utiliser le type de gaz approprié à votre cuisinière.

Cette cuisinière peut être transformée en vue d'une alimentation en gaz naturel ou propane. Si vous décidez d'utiliser un type de gaz différent sur cette cuisinière, faites faire les modifications nécessaires par un technicien ou une personne qualifiée avant de faire fonctionner l'appareil avec ce gaz.

Pour un fonctionnement adéquat, la pression du gaz naturel au régulateur doit varier entre 4 po et 13 po de colonne d'eau.

Dans le cas du gaz de pétrole liquéfié, cette pression doit se situer entre 10 po et 13 po de colonne d'eau.

Lors de la vérification du fonctionnement du régulateur, la pression d'arrivée doit être supérieure d'au moins 1 po par rapport à la pression de fonctionnement (collecteur) indiquée ci-dessus.

Le régulateur de pression situé à l'entrée du collecteur de la cuisinière doit demeurer dans la conduite d'alimentation, peu importe que vous utilisiez du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.

Le raccord en métal souple pour électroménagers, utilisé pour raccorder la cuisinière à la conduite d'alimentation en gaz, doit avoir un D.I. de 1/2 po et une longueur de 5 pieds pour faciliter l'installation. Au Canada, les raccords souples doivent être constitués d'une paroi métallique simple et mesurer 6 pieds de longueur au maximum.

2 Raccordement de la cuisinière à la conduite de gaz

Fermez le robinet d'arrêt de la conduite principale de gaz avant de débrancher l'ancienne cuisinière, et laissez-le fermé jusqu'à ce que le raccordement du nouvel appareil ait été terminé. N'oubliez pas de rallumer la veilleuse sur les autres appareils à gaz lorsque vous rétablissez l'alimentation en gaz.

Comme les conduites rigides limitent les déplacements de la cuisinière, il est recommandé d'utiliser un raccord en métal souple pour électroménagers, homologué par l'AGA, à moins que les codes locaux en vigueur n'exigent une conduite rigide.

N'utilisez jamais un ancien raccord lors de l'installation d'une nouvelle cuisinière. Si vous utilisez une conduite rigide, placez soigneusement l'appareil vis-à-vis de la conduite, car vous ne pourrez plus déplacer la cuisinière lorsque le raccordement aura été effectué.

Pour éviter les fuites de gaz, appliquez du scellant autour des raccords ou du ruban en Téflon* pour joints filetés sur tous les filets mâles (extérieurs) de la conduite.

A Installez un robinet d'arrêt manuel sur la conduite de gaz à un endroit facilement accessible, à l'extérieur de la cuisinière. Assurez-vous que les utilisateurs de la cuisinière connaissent l'emplacement et le fonctionnement du robinet d'arrêt de la conduite de gaz alimentant la cuisinière.

B Installez un raccord évasé mâle de 1/2 po au coude à filetage interne NPT de 1/2 po à l'entrée du régulateur. Sur les modèles dotés de brûleurs doubles standards, installez l'extrémité mâle filetée d'un raccord évasé de 1/2 po dans l'extrémité à filetage interne NPT de 1/2 po à l'entrée du régulateur de pression. Pour éviter tout dommage, utilisez une clé d'appoint pour retenir le raccord du régulateur.

Lorsque vous effectuez l'installation de la cuisinière par l'avant, enlevez le coude de 90° pour faciliter l'installation.

C Installez un raccord évasé mâle de 1/2 po ou de 3/4 po sur l'extrémité à filetage interne NPT du robinet d'arrêt, en prenant soin d'immobiliser le robinet d'arrêt pour l'empêcher de tourner.

D Raccordez le raccord en métal souple pour électroménagers à l'adaptateur de la cuisinière. Placez la cuisinière de façon à faciliter le raccordement au robinet d'arrêt.

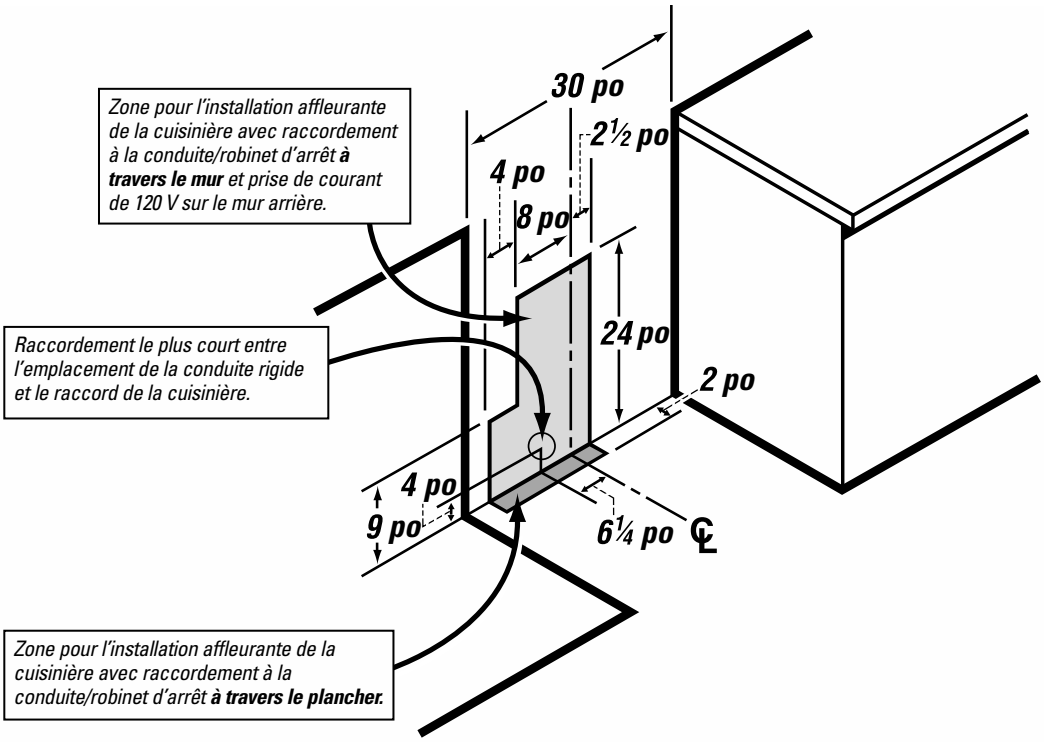
E Lorsque tous les raccords ont été effectués, assurez-vous que les commandes de la cuisinière soient à OFF (éteintes) et ouvrez le robinet principal d'alimentation. Utilisez un détecteur de fuites liquide sur tous les joints et raccords pour vous assurer que le système ne présente aucune fuite.

ATTENTION : N'UTILISEZ PAS UNE FLAMME POUR DÉCELER LES FUITES DE GAZ.

Lorsque vous vérifiez la pression de ce système à l'aide d'une pression supérieure à 0.5 lb/po² isolez la cuisinière, de même que le robinet d'arrêt, du système d'alimentation en gaz. Lorsque vous utilisez une pression de 0.5 lb/po² ou moins, isolez seulement la cuisinière du système d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt de la conduite.

**Téflon : Marque déposée de DuPont*

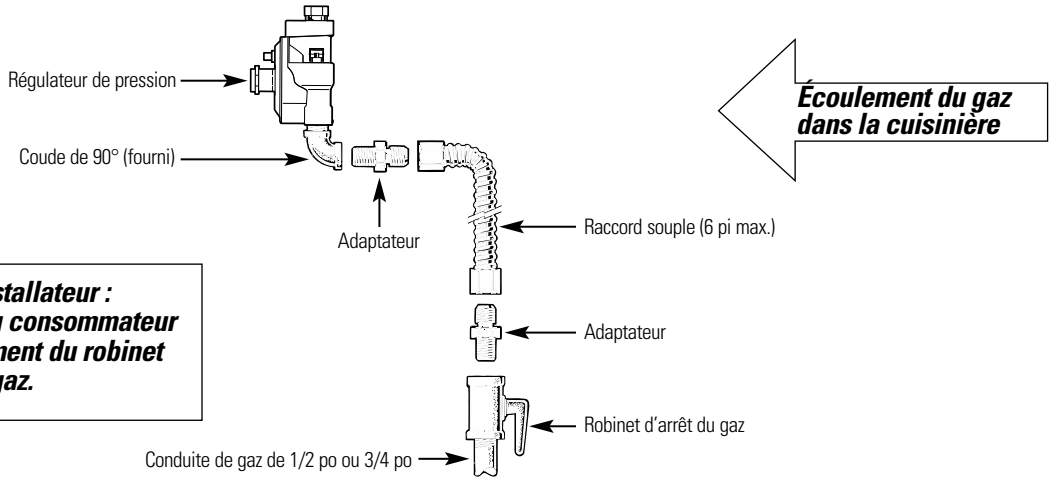
Emplacement de la prise de courant et de la conduite de gaz


Zone pour l'installation affleurante de la cuisinière avec raccordement à la conduite/robinet d'arrêt **à travers le mur** et prise de courant de 120 V sur le mur arrière.
Raccordement le plus court entre l'emplacement de la conduite rigide et le raccord de la cuisinière.
Zone pour l'installation affleurante de la cuisinière avec raccordement à la conduite/robinet d'arrêt **à travers le plancher.**
30 po
2½ po
4 po
8 po
24 po
2 po
4 po
9 po
6¼ po
℄

Installation de la cuisinière.

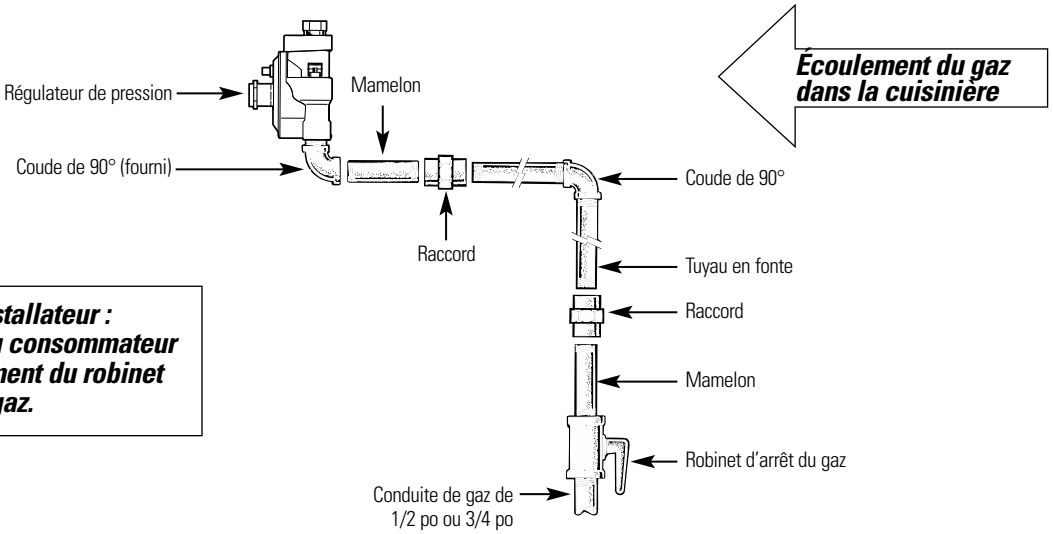
Veuillez lire attentivement les présentes directives.

Raccordement au raccord souple


Régulateur de pression
Coude de 90° (fourni)
Adaptateur
Raccord souple (6 pi max.)
Adaptateur
Robinet d'arrêt du gaz
Conduite de gaz de 1/2 po ou 3/4 po
Écoulement du gaz dans la cuisinière

Note à l'installateur : Montrez au consommateur l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz.

Raccordement à une conduite rigide



Note à l'installateur : Montrez au consommateur l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz.

3 Raccordements électriques

Alimentation

Circuit de 120 V, 60 Hz, adéquatement mis à la terre et protégé par un fusible à retardement ou un disjoncteur de 15 ou 20 A.

Utilisation de rallonges électriques

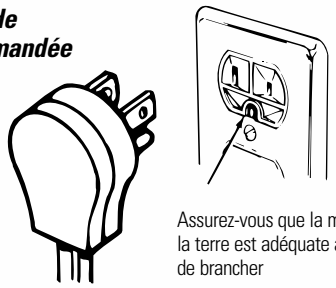
Nous déconseillons fortement l'utilisation d'une rallonge électrique en raison du danger qu'elle peut présenter, dans certaines conditions, sur le plan de la sécurité. Toutefois, si vous devez en utiliser une, il doit s'agir absolument d'une rallonge électrique de 3 fils pour électroménagers avec mise à la terre, homologuée par l'UL, dont la valeur nominale d'intensité de courant est égale ou supérieure à celle du circuit électrique.

Mise à la terre

IMPORTANT — (Veuillez lire attentivement)

POUR VOTRE SÉCURITÉ, CET APPAREIL DOIT ÊTRE ADÉQUATEMENT MIS À LA TERRE.

Méthode recommandée



Assurez-vous que la mise à la terre est adéquate avant de brancher

Le cordon d'alimentation de cet appareil est doté d'une fiche à trois broches (mise à la terre) qui doit être branchée dans une prise de courant à trois alvéoles, mise à la terre, pour réduire au minimum les risques de chocs électriques.

Il incombe au client de faire vérifier la prise de courant et le circuit électrique par un électricien qualifié pour s'assurer que la prise est adéquatement mise à la terre.

Lorsque la prise de courant n'a que deux alvéoles, il incombe au client de la faire remplacer par une prise à trois alvéoles, adéquatement mise à la terre.

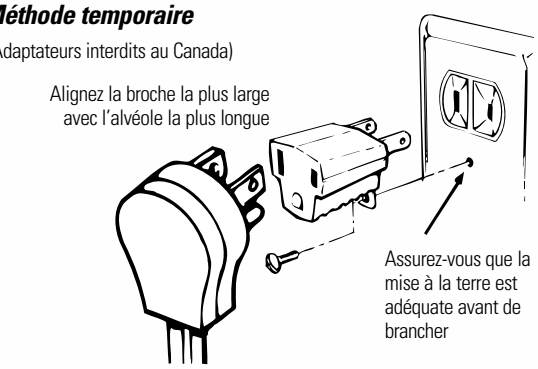
IL NE FAUT JAMAIS COUPER OU ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION.

A Conditions d'utilisation lorsque le cordon d'alimentation est rarement débranché.

Vous pouvez utiliser un adaptateur sur un circuit de 15 ampères seulement. N'utilisez pas d'adaptateur sur un circuit de 20 ampères. Lorsque les codes locaux le permettent, vous pouvez effectuer un ***RACCORDEMENT TEMPORAIRE*** dans une prise de courant à deux alvéoles adéquatement mise à la terre au moyen d'un adaptateur homologué UL, en vente dans la plupart des bonnes quincailleries. Insérez la broche la plus large de l'adaptateur dans l'alvéole la plus longue de la prise afin d'assurer la polarité adéquate lors du branchement du cordon d'alimentation.

Méthode temporaire

(Adaptateurs interdits au Canada)


Alignez la broche la plus large avec l'alvéole la plus longue
Assurez-vous que la mise à la terre est adéquate avant de brancher

ATTENTION : Le fait de visser la vis de mise à la terre de l'adaptateur dans la prise de courant n'assure pas la mise à la terre de l'appareil, à moins que la vis soit en métal, qu'elle ne soit pas isolée, et que la prise de courant soit mise à la terre par l'intermédiaire du câblage de la résidence. Il incombe au client de faire vérifier le circuit électrique par un électricien qualifié pour s'assurer que la prise est adéquatement mise à la terre.

Tenez toujours l'adaptateur d'une main lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation de l'adaptateur. Sinon, la borne de mise à la terre de l'adaptateur risque de se casser. Si cela se produit, ***N'UTILISEZ PAS*** l'appareil jusqu'à ce qu'une mise à la terre adéquate soit de nouveau assurée.

Installation de la cuisinière.

Veuillez lire attentivement les présentes directives.

3 Raccordements électriques

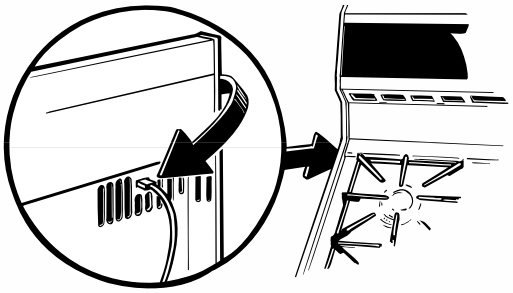
B Conditions d'utilisation lorsque le cordon d'alimentation est fréquemment débranché.

Dans ces conditions, n'utilisez pas d'adaptateur parce que le débranchement du cordon d'alimentation a pour effet d'exercer une force importante sur l'adaptateur, ce qui pourrait à la longue endommager la borne de mise à la terre de l'adaptateur. Avant d'utiliser l'appareil, le client doit faire remplacer la prise de courant à deux alvéoles par une prise à trois alvéoles (mise à la terre) par un électricien qualifié.

L'installation d'électroménagers conçus pour être installés dans une maison mobile doit être effectuée conformément à la Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Section 3280 (anciennement appelée la Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD, Part 280) ou, lorsque de telles normes ne s'appliquent pas, à la plus récente version de la Standard for Manufactured Home Installations (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), à la plus récente version de la norme ANSI A225.1, ou aux codes locaux en vigueur. Au Canada, l'installation dans une maison mobile doit être effectuée conformément au Code d'installation dans une maison mobile CAN/CSA Z240/MH.

Débranchement

- Repérez le connecteur électrique à l'arrière de la cuisinière.
- Saisissez le connecteur par les côtés, et tirez-le.



4 Scellement des ouvertures

Lorsque les raccordements sont terminés, scellez toutes les ouvertures dans le mur derrière la cuisinière et dans le plancher sous l'appareil.

5 Vérification de l'allumage des brûleurs de surface

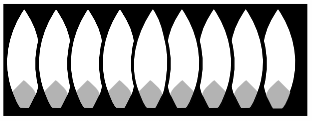
Il faut vérifier le fonctionnement des brûleurs du four et de tous les brûleurs de surface après l'allumage des veilleuses (sur certains modèles), et s'assurer que les conduites d'alimentation en gaz et la cuisinière ne présentent aucune fuite.

Modèles à allumage électrique

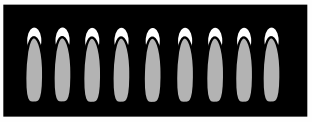
Choisissez un bouton de commande d'un brûleur de surface, puis enfoncez-le tout en le réglant à ***LITE*** (allumer). Vous entendrez un ***claquement*** sec, signe d'un bon fonctionnement du module d'allumage. Lorsque l'air aura été expulsé de la conduite d'alimentation, le brûleur devrait s'allumer en moins de 4 secondes. Lorsque le brûleur sera allumé, tournez le bouton à un autre réglage que ***LITE*** (allumer). Vérifiez ainsi, à tour de rôle, chacun des brûleurs.

Qualité des flammes

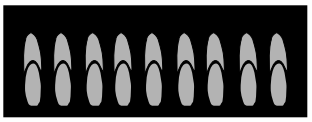
Il faut évaluer de façon visuelle la qualité de combustion des flammes des brûleurs.



(A) Flammes jaunes *—Appelez un technicien*



(B) Flammes à pointe jaune*—Normales pour le gaz de pétrole liquéfié*



(C) Flammes bleutées*—Normales pour le gaz naturel*

Si les flammes des brûleurs ressemblent à celles de l'illustration (A), appelez un technicien. Normalement, les flammes des brûleurs doivent ressembler à celles de l'illustration (B) ou (C), selon le type de gaz que vous utilisez.

Dans le cas du gaz de pétrole liquéfié, il est normal que la pointe des flammes soit quelque peu jaune.

6 *Vérification de l'allumage du brûleur du four*

Votre four a été conçu de façon à fonctionner automatiquement et silencieusement. Pour faire fonctionner le four, appuyez sur la touche ***BAKE***, puis sur les touches numériques jusqu'à ce que l'écran affiche ***350 °F***. Appuyez sur la touche ***START***. Après 30 à 90 secondes, le brûleur du four s'allumera jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Le brûleur du four continuera de s'allumer et de s'éteindre de façon cyclique afin de maintenir dans le four la température indiquée à l'écran.

Pour vérifier l'allumage du brûleur du gril, appuyez sur la touche ***BROIL HI/LO***, et ensuite sur la touche ***START***. Après 30 à 90 secondes, le brûleur du gril s'allumera.

Les modèles à allumage électrique ont besoin d'électricité pour fonctionner. Lors d'une panne de courant, les brûleurs du four sur ces modèles ne peuvent pas être allumés manuellement avec une allumette. Le gaz ne s'écoule pas tant que l'allume-gaz à incandescence n'est pas chaud.

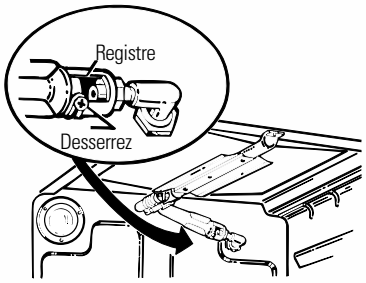
Lorsqu'une panne de courant survient pendant que le four fonctionne, le brûleur du four s'éteint et ne peut être rallumé tant que le courant n'a pas été rétabli.

Installation de la cuisinière.

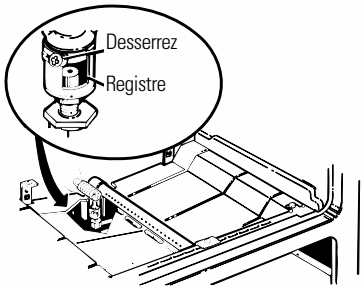
Veuillez lire attentivement les présentes directives.

7 Réglage facultatif du registre des brûleurs du four et du gril

Les registres des brûleurs supérieur et inférieur permettent de régler le débit d'air qui alimente les flammes.

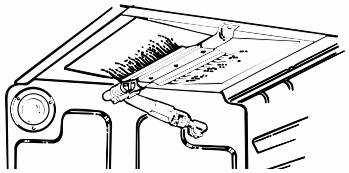


Le registre du brûleur supérieur (grillage) se trouve au centre de la paroi arrière du four.

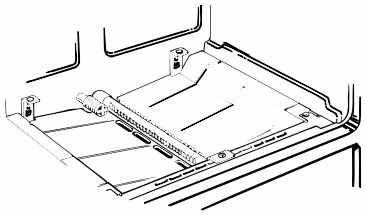


Le registre du brûleur inférieur (four) est situé à proximité de la paroi arrière, derrière le tiroir de rangement. Enlevez le tiroir. Voir la section *Entretien et nettoyage de la cuisinière* dans le présent guide.

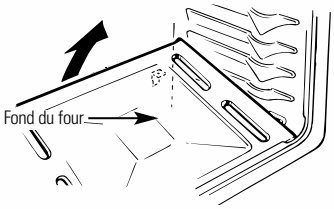
Pour régler le débit d'air de l'un ou l'autre des brûleurs, desserrez la vis à tête Phillips et ouvrez ou fermez davantage le registre au besoin.



Les flammes du brûleur supérieur (gril) doivent être stables et former des cônes bleus d'environ 1 po. Elles ne doivent pas dépasser les rebords du déflecteur du brûleur.



Pour vérifier si les flammes du brûleur inférieur brûlent convenablement, enlevez le fond du four. Les flammes doivent présenter des cônes bleus d'environ 1 pouce et, si la cuisinière fonctionne au gaz naturel, la pointe des flammes ne doit pas être jaune. (En ce qui concerne la plupart des gaz de pétrole liquéfié, il est normal que la pointe des flammes soit jaune.) Les flammes ne doivent pas se détacher des orifices du brûleur. Si elles se détachent, refermez graduellement le registre jusqu'à ce que les flammes soient stables.



Pour enlever le fond du four :

A. Enlevez les vis moletées qui retiennent la partie arrière du fond du four.

B. Saisissez le fond du four par les fentes aménagées de chaque côté.

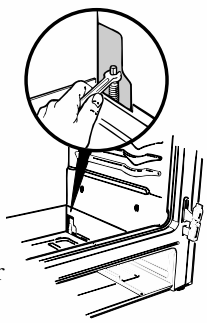
C. Soulevez suffisamment la partie arrière du fond de façon à la dégager de la lèvre du cadre de la cuisinière, puis tirez.

8 Mise de niveau de la cuisinière

A. Enlevez le tiroir-réchaud. Consultez la section *Entretien et nettoyage de la cuisinière* du présent guide.

B. À l'aide d'une clé à fourche ou à douille de 3/16 po, faites sortir les deux pieds arrière de nivellement en leur faisant faire environ deux tours.

C. À l'aide d'une clé à fourche ou à molette de 1 3/8 po, faites sortir les deux pieds avant de nivellement en leur faisant faire deux tours.



D. Placez les grilles dans le four et installez la cuisinière à son emplacement définitif.

E. Vérifiez si l'appareil est de niveau en plaçant un niveau à bulle ou une tasse partiellement remplie d'eau sur une des grilles du four. Si vous utilisez un niveau à bulle, faites deux vérifications — la première en plaçant le niveau en diagonale dans une direction, et la deuxième dans l'autre.

F. Réglez les pieds de nivellement jusqu'à ce que l'appareil soit de niveau.

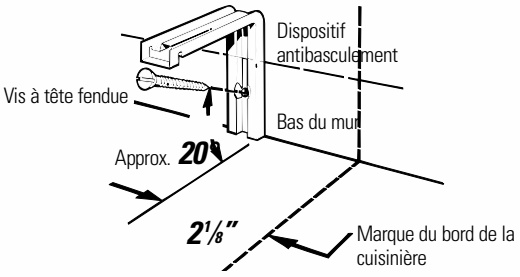
G. Lorsque la cuisinière est de niveau, tirez la cuisinière de façon à pouvoir installer le dispositif antibasculement.

9 Installation du dispositif antibasculement

MISE EN GARDE :

- La cuisinière doit être munie d'un dispositif antibasculement approuvé.
- Lorsque ce dispositif n'est pas bien installé, la cuisinière peut basculer lorsqu'une personne monte, s'assoit ou s'appuie sur la porte ouverte du four.
- Après avoir installé le dispositif antibasculement, vérifiez s'il fonctionne bien en tentant de faire basculer la cuisinière vers l'avant.
- Cette cuisinière a été conçue de façon à répondre à toutes les normes reconnues dans l'industrie en ce qui concerne le basculement dans des conditions normales d'utilisation.
- Ce dispositif n'empêche pas la cuisinière de basculer lorsqu'il est mal installé.
- Lorsqu'il n'est pas possible d'utiliser le dispositif antibasculement fourni avec votre cuisinière, installez le dispositif antibasculement universel n° WB02X7909.

A Faites une marque sur le mur à l'endroit où le ***CÔTÉ DROIT*** de la cuisinière sera situé. Tenez compte de la partie en saillie du comptoir si vous installez la cuisinière à côté d'armoires de cuisine.



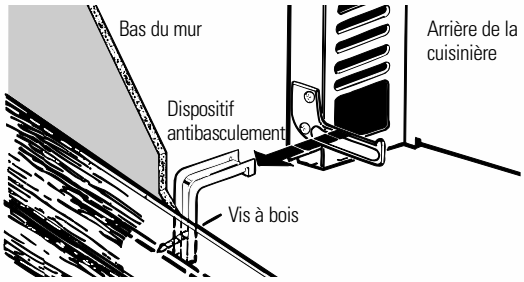
B Placez le rebord extérieur du dispositif à 2 1/8 po à l'intérieur de la marque correspondant au bord de la cuisinière.

C En utilisant le dispositif comme gabarit, faites une marque pour le trou de la vis.

D Dans le cas d'un mur en bois, percez un trou à un angle de 20° par rapport à l'horizontale. Si vous n'avez pas de perceuse, utilisez un clou ou un poinçon.

Installez le dispositif antibasculement à l'aide de la vis fournie.

Lorsque le mur est en ciment ou en béton, vous aurez besoin d'un tire-fond de 1/4 po x 1 1/2 po et d'une cheville de D.E. de 1/2 po (non fournis). Percez un trou du diamètre recommandé pour les pièces de quincaillerie.



Installez la cheville dans le trou, puis installez le tire-fond. Le tire-fond doit être serré solidement.

E Poussez la cuisinière contre le mur et vérifiez si le dispositif est bien installé en saisissant le rebord avant de la surface de cuisson et en tentant de faire basculer lentement la cuisinière vers l'avant.

Lorsque tous les raccordements ont été effectués :

ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT À «OFF» (ÉTEINTES).

ASSUREZ-VOUS QUE LA CIRCULATION DE L'AIR DE VENTILATION ET DE COMBUSTION DE LA CUISINIÈRE N'EST PAS ENTRAVÉE.

Conversion au gaz de pétrole liquéfié *(ou reconversion au gaz naturel à partir du gaz de pétrole liquéfié)*

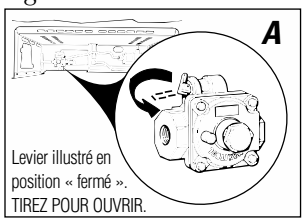
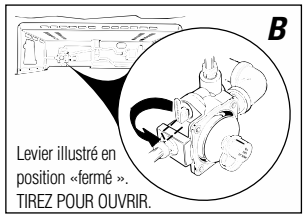
Lorsqu'elle quitte l'usine, cette cuisinière est réglée pour l'utilisation du gaz naturel. Si vous désirez la convertir au gaz de pétrole liquéfié, il faudra faire appel à un technicien qualifié dans l'installation du gaz de pétrole liquéfié.

Les instructions pour la conversion, la vignette et les orifices sont attachés à la cuisinière près du régulateur de pression.

Il y a une deuxième série de directives dans l'enveloppe contenant les diagrammes de câblage à l'arrière de la cuisinière. Conservez ces directives au cas où vous voudriez reconvertir votre cuisinière au gaz naturel.

Avant d'appeler un réparateur...

Conseils de dépannage
Épargnez temps et argent! Consultez d'abord les tableaux qui suivent et vous n'aurez peut-être pas à appeler un réparateur.

Problème	Causes possibles	Que faire
Les brûleurs de surface ne s'allument pas ou les flammes ne sont pas uniformes	**La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise murale.**	• Assurez-vous que la fiche de l'appareil soit branchée dans une prise de courant sous tension, convenablement mise à la terre.
	Les orifices sur les côtés des brûleurs peuvent être obstrués.	• Enlevez les têtes de brûleurs et nettoyez-les. Vérifier s'il y a de la graisse ou des aliments brûlés à proximité de l'électrode. Consultez la section *Entretien et nettoyage de votre cuisinière*.
	Installation incorrecte des brûleurs.	• Assurez-vous que les pièces des brûleurs soient correctement installées. Consultez la section *Entretien et nettoyage de votre cuisinière*.
Les flammes des brûleurs sont très hautes ou jaunes	**Ratio air-gaz en déséquilibre.**	• Si la cuisinière est alimentée en gaz de pétrole liquéfié, contactez la personne qui a installé votre cuisinière ou effectué la conversion.
Les brûleurs de surface s'allument, mais pas celui du four	**Le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz du four a peut-être été déplacé accidentellement pendant le nettoyage ou le déplacement de la cuisinière.**	• Pour vérifier le robinet d'arrêt de la conduite de gaz du four, enlevez le tiroir-réchaud (consultez à section *Entretien et nettoyage de votre cuisinière*) et vérifiez le levier d'arrêt du robinet à l'arrière de la cuisinière. Suivez les directives dans les cases ***A*** ou ***B*** selon le type de régulateur de votre cuisinière.  ***A*** Levier illustré en position « fermé ». TIREZ POUR OUVRIR.  ***B*** Levier illustré en position «fermé ». TIREZ POUR OUVRIR.
De petites égratignures (peuvent ressembler à des fentes) ou abrasions sur la surface de cuisson en verre	**Méthode de nettoyage incorrecte.**	• Utilisez les procédures de nettoyage recommandées.
	Des ustensiles de cuisson dont le fond est rugueux sont utilisés ou des particules grossières (sel ou sable) se trouvent entre les ustensiles de cuisson et la surface de cuisson.	• Assurez-vous que le fond des ustensiles de cuisson et que les ustensiles de cuisson sont propres avant de les utiliser. Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond est lisse. On ne peut faire disparaître les petites égratignures, mais elles deviendront moins visibles grâce aux nettoyages répétés dans le temps.
	Les ustensiles de cuisson ont été traînés sur la surface de cuisson.	
Décoloration sur la surface de cuisson en verre	**Des ustensiles de cuisson qui ne conviennent pas ont été utilisés.**	• On peut enlever les marques laissées par les casseroles en aluminium ou en cuivre ainsi que les dépôts minéraux laissés par l'eau ou les aliments avec la crème nettoyante.
	Surface chaude sur un modèle doté d'une surface de cuisson en verre blanche.	• Cette situation est normale. La surface peut paraître décolorée lorsqu'elle est chaude. Il s'agit d'une situation temporaire qui disparaîtra lorsque le verre aura refroidi.
Du plastique fondu sur la surface de cuisson en verre.	**La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec du plastique placé sur la surface de cuisson chaude.**	• Consultez les renseignements contenus à l'item *Pour la saleté brûlée* de la section *Nettoyage de la surface de cuisson en verre*.
Surface de cuisson en verre abîmée	**Mélange chaud sucré renversé sur la surface de cuisson.**	• Appelez un technicien qualifié pour remplacement.

Problème	Causes possibles	Que faire
Le fluorescent du dosseret ne fonctionne pas	**Le tube fluorescent est desserré ou défectueux.**	• Ajustez ou remplacez le tube. Consultez la section *Entretien et nettoyage de votre cuisinière.*
	L'interrupteur d'éclairage est brisé.	• Placez un appel de service.
Un signal sonore se fait entendre après que vous entriez la durée de cuisson ou l'heure de mise en marche	**Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée pour l'autonettoyage.**	• Appuyez sur la touche ***BAKE*** et la température désirée ou la touche ***SELF CLEAN*** et la durée d'autonettoyage désirée.
Les aliments ne cuisent pas ou ne rôtissent pas convenablement	**Les commandes du four sont incorrectement réglées.**	• Consultez la section *Utilisation du four.*
	L'emplacement de la gille est incorrecte.	• Consultez la section *Utilisation du four.*
	Vous utilisez un ustensile de cuisson qui ne convient pas ou dont le format est inadéquat.	• Consultez la section *Utilisation du four.*
	Le thermostat du four doit être ajusté.	• Consultez la section *Réglage du thermostat - Faites-le vous-même.*
	L'horloge n'est pas correctement réglée.	• Consultez la section *Utilisation de l'horloge et de la minuterie.*
	Du papier d'aluminium est utilisé d'une manière inappropriée dans le four.	• Consultez la section *Entretien et nettoyage de votre cuisinière.*
	Le fond du four n'est pas bien installé.	• Consultez la section *Installation de votre cuisinière.*
Les aliments ne grillent pas convenablement	**Les commandes du four sont incorrectement réglées.**	• Assurez-vous d'avoir appuyé sur la touche ***BROIL HI/LO***.
	La porte du four n'est pas fermée.	• Consultez la section *Utilisation du four.*
	La hauteur de la grille n'est pas la bonne.	• Consultez le *Guide de grillage.*
	Aliment cuit dans une casserole chaude.	• Utilisez le gril-lèchefrite fourni avec votre four. Assurez-vous qu'il soit froid.
	L'ustensile de cuisson ne convient pas pour le grillage.	• Utilisez le gril-lèchefrite fourni avec votre four.
	Le papier d'aluminium utilisé dans le gril-lèchefrite n'est pas parfaitement ajusté et des ouvertures n'ont pas été pratiquées tel que recommandé.	• Consultez la section *Utilisation du four.*
	Le fond du four n'est pas bien installé.	• Consultez la section *Installation de votre cuisinière.*
La température du four est trop chaude ou trop froide	**Le thermostat du four doit être réglé.**	• Consultez la section *Réglage du thermostat - Faites-le vous-même.*
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	**La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise murale.**	• Assurez-vous que la fiche de l'appareil soit branchée dans une prise de courant sous tension, convenablement mise à la terre.
	Un fusible est brûlé ou un disjoncteur s'est déclenché.	• Remplacez le fusible ou ramenez le disjoncteur à la position normale.
	Commande du four mal réglée.	• Consultez la section *Utilisation de l'horloge et de la minuterie.*

Avant d'appeler un réparateur...

Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Que faire
L'éclairage du four ne fonctionne pas	**L'ampoule est desserrée ou défectueuse.**	• Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise murale.	• Assurez-vous que la fiche de l'appareil soit branchée dans une prise de courant sous tension, convenablement mise à la terre.
Le programme d'autonettoyage du four ne fonctionne pas	**La température du four est trop élevée pour régler un programme d'autonettoyage.**	• Allouez du temps pour permettre au four d'atteindre la température de la pièce et réglez à nouveau la commande.
	La commande du four n'est pas correctement réglée.	• Consultez la section *Fonctionnement du four autonettoyant.*
Bruit de crépitement ou de craquement	**Il s'agit des sons émis par le métal lorsqu'il chauffe ou refroidit durant les programmes de cuisson et de nettoyage.**	• Il s'agit d'une situation normale.
Fumée excessive	**Saleté excessive.**	• Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF***. Ouvrez les fenêtres pour permettre à la fumée de s'échapper. Attendez jusqu'à ce que le voyant ***LOCKED DOOR*** s'éteigne. Essuyez l'excès de saleté et réglez un programme d'autonettoyage.
La porte du four ne s'ouvre pas après un programme d'autonettoyage	**Le four est trop chaud.**	• Allouez du temps pour que le four refroidisse sous la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après un programme d'autonettoyage	**Commande du four mal réglée.**	• Consultez la section *Fonctionnement du four autonettoyant.*
	Le four était très sale.	• Nettoyez les renversements importants avant de commencer un programme d'autonettoyage. Les fours très sales peuvent nécessiter un second programme d'autonettoyage ou une durée du programme plus longue.
« LOCKED DOOR » clignote à l'écran	**Le programme d'autonettoyage a été réglé mais la porte n'est pas fermée.**	• Fermez la porte du four.
Le voyant LOCKED DOOR est allumé lorsque vous désirez utilisez la fonction de cuisson.	**La porte du four est verrouillée parce que la température interne du four n'est pas descendue sous la température de verrouillage.**	• Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF***. Allouez du temps pour permettre au four de refroidir.
« F » et un nombre ou une lettre clignotent à l'écran	**Vous avez un code d'erreur de fonction.**	• Appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF***. Allouez une heure pour permettre au four de refroidir. Ramenez le four en opération.
	Si le code d'erreur se répète :	• Débranchez l'alimentation électrique à la cuisinière pendant 5 minutes, puis rebranchez-la. Si le code d'erreur se répète, placez un appel de service.
L'écran affiche « Probe » (Sonde)	**Ce message vous rappelle d'entrer une température pour la sonde après l'avoir branchée.**	• Réglez une température pour la sonde.

Problème	Causes possibles	Que faire
L'écran se vide	**Un fusible est brûlé ou un disjoncteur s'est déclenché.**	• Remplacez le fusible ou ramenez le disjoncteur à la position normale.
	L'horloge est en mode d'effacement.	• Consultez la section *Fonctions spéciales de la commande du four.*
L'écran clignote	**Il y a eu panne de courant.**	• Réglez l'heure à nouveau.
Impossible d'afficher « SF » à l'écran	**Vous n'avez pas appuyé sur les touches de commande du four de la bonne façon.**	• Vous devez appuyer simultanément sur les touches ***BAKE*** et ***BROIL HI/LO*** et les maintenir durant 3 secondes.
Panne de courant - l'heure clignote	**Panne de courant ou surtension.**	• Réglez l'heure à nouveau. Si le four était utilisé au moment de l'arrêt, vous devez le programmer à nouveau: appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF***, réglez l'heure et programmez une fonction de cuisson.
Une odeur de brûlé ou huileuse s'échappe des évents	**Cette situation est normale lorsqu'un four est neuf et disparaîtra avec le temps.**	• Pour accélérer le processus, régler un programme d'autonettoyage pour une période minimale de 3 heures. Consultez la section *Fonctionnement du four autonettoyant.*
Forte odeur	**Durant les premières utilisations du four, une odeur en provenance de l'isolation qui entoure l'intérieur du four est normale.**	• Il s'agit d'une situation temporaire.
Bruit de ventilateur	**Le ventilateur du four à convection se met en marche et s'arrête automatiquement.**	• Il s'agit d'une situation normale. Le ventilateur du four à convection fonctionne jusqu'à ce que le programme soit terminé ou que la porte soit ouverte.
Le ventilateur du four à convection ne fonctionne pas	**La température de préchauffage n'est pas atteinte.**	• Le ventilateur se mettra en marche automatiquement lorsque la température de préchauffage sera atteinte.
Le tiroir ne glisse pas facilement ou traîne	**Le tiroir est mal aligné.**	• Tirez complètement le tiroir et poussez-le de nouveau jusqu'au fond. Consultez la section *Entretien et nettoyage de votre cuisinière.*
	Le tiroir est surchargé ou la charge n'est pas équilibrée.	• Réduisez le poids. Redistribuez le contenu du tiroir.
Le réchaud ou le tiroir-réchaud ne fonctionne pas	**Un fusible est brûlé ou un disjoncteur s'est déclenché.**	• Remplacez le fusible ou ramenez le disjoncteur à la position normale.
	Le four est en période d'autonettoyage.	• Attendez la fin du programme d'autonettoyage et que le four ait refroidi.
	Les commandes sont mal réglées.	• Consultez la section *Utilisation du réchaud électrique sur la surface en verre.* • Consultez la section *Tiroir-réchaud électrique.*
Condensation excessive dans le tiroir-réchaud	**Liquide dans le tiroir-réchaud.**	• Enlevez le liquide.
	Aliments non couverts.	• Couvrez les aliments à l'aide d'un couvercle ou d'un papier d'aluminium.
	Réglage de la température trop élevé.	• Réduisez le réglage de la température.
Les aliments s'assèchent dans le tiroir-réchaud	**L'humidité s'échappe.**	• Couvrez les aliments à l'aide d'un couvercle ou d'un papier d'aluminium.

Notes.

Notes.

Notes.

Garantie de la cuisinière à gaz. *(Pour les clients du Canada)*

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés. Pour appeler le service de réparation, composez le 1-800-361-3400.

Pour la période de :	***Camco remplacera sans frais :***
Un an *à compter de la date d'achat d'origine*	***Toute pièce*** du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matières ou de fabrication. Au cours de cette ***garantie complète d'un an***, Camco fournira également ***sans frais*** la main-d'oeuvre et les services de réparation pour remplacer la pièce défectueuse.
Cinq ans *à compter de la date d'achat d'origine (sur les modèles dotés d'une surface de cuisson en verre seulement)*	***Le remplacement d'une surface de cuisson en verre*** si elle devait : se fissurer en raison d'un choc thermique; se décolorer; se fissurer à un joint de caoutchouc entre la surface de cuisson en verre et la bordure en émail vitrifié; ou si le tracé du réchaud disparaît. ***Le remplacement d'un élément de surface*** s'il devait griller. Au cours de cette ***garantie additionnelle limitée de quatre ans***, vous devrez assumer les frais de main-d'oeuvre ou de réparation à domicile.

Ce que Camco ne couvre pas :

- **Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.**
- **Une installation inadéquate.**
- **Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, ou employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu, ou utilisé à des fins commerciales.**
- **Dommages à la surface de cuisson en verre causés par des renversements durcis de mélanges sucrés ou de plastique fondu qui n'ont pas été nettoyés selon les directives contenues dans le Guide d'utilisation.**
- **Les dommages à la surface de cuisson en verre causés par l'utilisation de produits nettoyants autres que les crèmes nettoyantes recommandées.**
- **Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.**
- **Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.**
- **Tout dommage direct ou indirect causé à vos biens personnels par une défectuosité possible de cet appareil.**

CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES DOMMAGES INDIRECTS.

Garant : CAMCO INC.

Numéros de téléphone importants.

GE Answer Center® **1-800-626-2000**

Le GE Answer Center® est ouvert 24 heures par jours, 7 jours par semaine.
Au Canada, appelez le 1-800-361-3400.

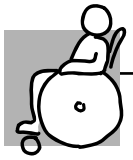
OU

Visitez notre site Internet : ***www.geappliances.com***

Service de réparation à domicile **1-800-GE-CARES (1-800-432-2737)**

Pour le service, communiquez avec les techniciens Expert GE.

Au Canada, appelez le 1-800-361-3400



Besoins particuliers **1-800-626-2000**

1-800-TDD-GEAC (1-800-833-4322)

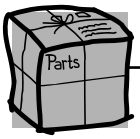
GE offre gratuitement une brochure permettant de planifier l'aménagement d'une cuisine adaptée aux personnes à mobilité réduite.

Au Canada, communiquez avec : Le Directeur, Relations avec les consommateurs, Camco Inc., 1, Factory Lane, bureau 310, Moncton (Nouveau-Brunswick) E1C 9M3

Contrats d'entretien **1-800-626-2224**

Faites l'achat d'un contrat d'entretien GE pendant que votre garantie est encore en vigueur et vous recevrez une remise intéressante. Le Service à la clientèle GE sera toujours là après que votre garantie ait expirée.

Au Canada, appelez le 1-800-461-3636.



Pièces et accessoires **1-800-626-2002**

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement à la maison des pièces ou accessoires (Cartes Visa, Master Card et Discover acceptées).

Les directives stipulées dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiées à un technicien qualifié. Il faut faire preuve de prudence, puisqu'une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Au Canada, veuillez consulter les pages jaunes pour obtenir le numéro de Camco de votre région.

Satisfaction du service après-vente

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié de GE :

Premièrement, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil.

Ensuite, si vous n'êtes toujours pas satisfait, ***aux États-Unis***, écrivez en donnant tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, au : Directeur, Relations avec les consommateurs, GE Appliances, Appliance Park, Louisville, KY 40225; ou, ***au Canada***, au : Directeur, Relations avec les consommateurs, Camco Inc., 1, Factory Lane, bureau 310, Moncton (Nouveau-Brunswick) E1C 9M3